SOMMARIO

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Sogno d'una notte di mezzo inverno

Quando anche la notizia è... sofisticata

di Piero Pittaro

Con cadenza ciclica il vino ricade nella bufera. S'era appena concluso il processo ai responsabili del vino al metanolo quando, con una puntualità degna del miglior cronometro svizzero, è scoppiato un nuovo scandalo, quello del vino all'antifermento.
Vien da piangere; o meglio, vien voglia di cambiar mestiere ogni qualvolta ci arriva addosso una tal valanga che, in pochi giorni, distrugge anni di lavoro, di sacrifici, di paziente ricostruzione di quanto distrutto. È come se, ultimata la casa, arrivasse il bombarolo di turno a farti saltare l'edificio.
Purtroppo il vino è una di quelle sostanze che si presta a tante, troppe contraffazioni. Aggiungere acqua è già una frode. Aggiungere zucchero in Italia si va in galera (in altre nazioni della Cee si sale sugli altari della qualità).
Ma cos'è successo in fin dei conti? Facile da spiegare. Il vino di bassa qualità, sia quello venduto sfuso che quello in bottiglia, viene consumato con maggior piacere se è leggermente amabile. Ci sono anche vini di una certa qualità che vengono leggermente amabilizzati per renderli più morbidi. Si usa normalmente il mosto di uva concentrato, pratica assolutamente legale e perfettamente in linea con la salute pubblica.
Ma qui cominciano i problemi. Il vino amabile tende, per sua natura, proprio per la presenza di zuccheri, a fermentare, e quindi ad intorbidirsi. Affinché questo non avvenga bisogna operare una filtrazione perfettamente sterile.
Ma se ciò è valido per il vino in bottiglia, non lo è altrettanto per quello sfuso, quello dei recipienti più grandi della bottiglia, quelli che non sono tappati ermeticamente.

Ed allora, il sistema più semplice e più economico è quello dell'aggiunta al vino di un antifermento. Questi prodotti, vietatissimi dalle leggi di tutti gli Stati, bloccano parzialmente o definitivamente l'attività dei fermenti presenti nel vino. Tale azione, se il vino viene ingerito in grande quantità in un sol colpo, potrebbe alla lunga dare qualche problema alla digestione.
Queste sostanze sono sicuramente tossiche, ma non velenose. Infatti, lo ha detto una commissione di ricercatori, per bocca del Ministro dell'agricoltura, bisognerebbe bere in un sol giorno circa 2000 litri di vino, ossia la quantità bevuta in 40 anni, per avere un effetto letale.

Questo, in parole povere, il fattaccio.
Certamente la cosa è grave, è stata forse dannosa alla salute pubblica (si pensi che una donna a Venezia avrebbe avuto mal di pancia durante l'influenza), è stata disastrosa per i produttori e venditori di vino.
L'effetto è stato devastante per il commercio, specie all'estero. Perdite economiche enormi, perdite di posti di lavoro, perdite per i fornitori di macchine enologiche; un disastro per tutti.
Noi non siamo teneri coi sofisticatori: lo abbiamo detto, dimostrato, applicato. Condanne severe e vigilanza continua. Tale vigilanza deve iniziare prima da noi, produttori, per aiutare le forze dell'ordine.
O ci rendiamo conto che l'epoca dei furbi è finita, o chiuderemo tutti bottega. Ma, oltre alla sofisticazione del vino, esiste un'altra forma di sofisticazione, più infida, più strisciante, altrettanto pericolosa. È la sofisticazione della verità. In nome della libertà di stampa, del diritto del pubblico ad essere informato, del dovere del giornalista di fare il paladino dell'onestà e della libertà, si commettono le peggiori nefandezze.
Abbiamo letto tali distorsioni della verità da farci venire il voltastomaco. Sui giornali non si leggono che fatti negativi, tutti negativi, tutti commessi dagli altri... Il giornalista è al riparo di tutto, in ogni caso sempre e comunque difeso dalla corporazione cui appartiene.
Un fatto come quello del vino all'antifermento, in qualsiasi altra nazione, sarebbe stato relegato su una o due colonne, disperso tra i fattacci di cronaca delle pagine interne. Fosse scoppiato durante la guerra del golfo, non avrebbe avuto gli onori della prima pagina, perché c'erano altre notizie, più ghiotte, da dare in pasto al pubblico, per vendere giornali.
Certo, sofisticare il vino è cosa grave, gravissima.
Sofisticare la verità, lo è altrettanto

Questa notte ho fatto un sogno bellissimo. Ho sognato che: nessuno più sofisticherà il vino; i giornali scriveranno solo verità; le forze dell'ordine non rilasceranno più interviste; la Cee smetterà di legiferare; la 930 sarà limpida come l'acqua di fonte; mafiosi, camorristi e similari si faranno frati; i nostri uomini politici diventeranno saggi; l'Italia diventerà un paese ordinato e senza debiti; i dipendenti pubblici lavoreranno come quelli privati; i musulmani berranno vino; i medici consiglieranno il vino come massima cura; tutti vivranno fino a cent'anni bevendo vino.
Ho sognato tutto questo ed altre bellissime cose, ma poi...
Poi mi sono svegliato.

L'informazione al dunque: storia d'ordinaria mistificazione

Quante vittime sulla strada dello scoop

di Corrado Cantarelli
Presidente Accademia italiana della vite e del vino

L'Accademia Italiana della Vite e del Vino, che conta fra i suoi 500 membri italiani e stranieri le più qualificate competenze scientifiche e professionali del settore, ha reagito con sdegno alla notizia della grave sofisticazione praticata da alcuni incompetenti e spregiudicati produttori di una delle aree viticole più prestigiose del nostro Paese.

Si è dovuto peraltro constatare anche in questa occasione una sostanziale incapacità dei media televisivi e della stampa a fornire una corretta comunicazione, attribuibile ad una sostanziale carenza di competenze scientifiche e tecniche.

L'Accademia constata che, mentre la trattazione di ogni altro argomento (dall'economia alla medicina, dalle arti alla produzione industriale) viene affidata a qualificate specifiche competenze, i temi relativi agli alimenti — ed al vino in particolare — sono generalmente esposti in modo improprio o deviante.

Nella corsa sfrenata a «far notizia» e nella certezza della sostanziale impossibilità a subire efficaci smentite vengono diffuse insensate affermazioni. Sarebbe penoso segnalare gli incredibili strafalcioni comparsi in televisione e nella stampa.

È quanto meno singolare che questo spregiudicato modo di fare del giornalismo tocchi sempre il settore alimentare (e quello del vino in particolare), con un comportamento che ha effetti devastanti sul consumatore, sull'economia e sull'immagine stessa del nostro Paese.

Questo fenomeno, che sembra essere motivato da un basso livello di acculturazione scientifica, è aggravato dalla mancanza di collegamento con le istituzioni del settore, qualificate per competenza e per livello di aggiornamento.

Sui temi della viticoltura e dell'enologia questa Accademia è in grado di fornire «super partes» una corretta informazione a vantaggio del consumatore ed a tutela della produzione vitivinicola del nostro Paese, che è parte così rilevante della nostra civiltà e della nostra economia ●

Alcune precisazioni

Si forniscono precisazioni sulla natura chimica, la tossicologia e gli impieghi del metilisotiocianato che risulta fraudolentemente addizionato ai vini, al fine di una corretta informazione del consumatore, con riferimento alle notizie comparse in TV e sulla stampa.

Natura chimica

Il metil iso tiocianato od isotiocianatometano (IUPAC) è un composto gassoso, con odore pungente di rafano, avente p.m. 73,1, p.f. 35°C, p.v. 20,7 KPa a 20°, poco solubile in acqua (7,6 g/L a 20°C), facilmente solubile nell'alcool etilico ed in altri solventi organici.

Si ottiene per reazione fra il tiocianato di ammonio ed il dimetilsolfato, ottenendo il metiltiocianato che isomerizza in metiliso tiocianato. Reagisce con le basi inorganiche e con gli acidi concentrati con alcuni sali metallici con alogeni e con metalli «attivi» come Al e Mg.

Il metilisotiocianato come fumigante per la disinfezione del terreno è stato prodotto e brevettato nel 1959 dalla Schering AG, Berlino ed ulteriormente negli Stati Uniti.

Impieghi

Viene impiegato come fumigante per la disinfezione del terreno (specie in orto- floricoltura, per terricciati, serre e per piante da vaso), essendo un fungicida attivo verso diverse crittogame (Fusarium, Verticilium, Rizoctonia, Sclerotinia ecc.), che provocano marciumi radicali e del colletto. È dotato anche di attività sui nematodi e sugli insetti.

Esplica pertanto un'azione antisettica nei confronti dei lieviti e di altri microrganismi di un prodotto derivato da fermentazione come il vino.

Essendo fitotossico deve essere impiegato come fumigante almeno 30 gg prima della semina. In genere viene iniettato nel suolo come formulati a base del sale sodico («Metam-sodium», cristalli incolori), che nel terreno si decompone in forma gassosa.

Tossicità

Il Metam- sodium appartiene alla classe tossicologica III (media tossicità); la tossicità orale acuta (LD 50) del metilisotiocianato per il ratto maschio è di 175 mg/kg di peso corporeo, per i topi maschi 90 mg/kg, per le anitre 136 mg/kg; la tossicità acuta percutanea è per i topi maschi di 1870 mg/kg; nell'uomo un prolungato contatto con la pelle provoca irritazione. Nei feeding trial la NMl sul ratto è di 10 mg/L nell'acqua da bere, la LC 50 (96-h) è per le bluegill 0,13 mg/L, per le trote e le carpe 0,37 mg/L.

Affinità con prodotti di uso enologico

In Italia è consentito (D.M. 12-3-1968, G.U. 9-4-1968, n. 92) l'impiego in enologia dell'isosolfocianato di allile od allil-iso- solfocianato sotto forma di essenza naturale di senape solubilizzata in un supporto di paraffina, che, galleggiando alla superficie del liquido, protegge lo spazio di testa dallo sviluppo di lieviti (fioretta), nei recipienti per la conservazione e la distribuzione del vino di capacità superiore a 20 litri, ritenendo che questa sostanza non passi in soluzione nel vino non presenti tossicità; è un fungistatico che impedisce l'avvio della fermentazione, ma non il suo arresto.

È percepibile alla degustazione per il suo odore fortemente pungente già alla dose di 2 mg/L.

In riferimento alle notizie diffuse da TV e stampa:

L'impiego fraudolento del metilisotiocianato mira ad impedire la rifermentazione e l'alterazione di vini, per la sua azione antisettica.

Non possono invece essere attribuiti al prodotto gli effetti di:

— miglioratore dell'aroma,
— antiossidante,
— incremento del grado alcolico,
— riduzione dell'acidità acetica (o per «convertire l'aceto in vino»).

di Umberto Pallotta
Direttore Istituto Industrie agrarie
Università di Bologna

Biasutti-Turello, un comune terreno d'impegno

I fatti dietro le parole

Agricoltura da difendere, agricoltura da promuovere. Chi non spende buona prosa per decantarne i meriti di cui va carica e fiera, specialmente se le elezioni sono alle porte? È vero o non è vero che il settore primario — come è chiamata l'agricoltura, anche quando è negletta, con una punta di retorica e di ipocrisia — ha concorso allo sviluppo del Paese, turando falle, riequilibrando conti disastrati, coagulando intorno a sè un inossidabile tessuto sociale e civile? E allora fiato alle trombe e giù con una valanga di elogi e di propositi.

Già, i propositi. Sono come le gocce di rugiada che evaporano al primo sole, come le promesse rubate all'amore. Parole. Diverso, e raro — anzi, rarissimo — è quando alle parole si sposano i fatti, quando i fatti le certificano. È proprio chiamando a garanzia i fatti, gli impegni mantenuti, le promesse coronate di successo, che abbiamo messo accanto l'uno all'altro — e non soltanto per coincidenza di cariche — il neo presidente della Regione, Vinicio Turello, e il candidato alla Camera, ex presidente della stessa Regione, Adriano Biasutti. Tutti e due, nel loro cursus honorum, hanno lavorato intensamente per l'agricoltura. Tutti e due ne hanno cantato le magnifiche sorti e progressive, non per farne bucoliche ma per trarne spunto d'impegno, motivo di entusiasmo. Il primo come assessore, qualche anno fa; il secondo come demiurgo — scusate la parola difficile, che rimanda a uno che ha creato qualcosa di nuovo, non limitando il suo raggio d'azione alla gestione pur impegnata dell'esistente — della politica economica della nostra Regione, in sette anni di presidenza.

Destreggiandosi con perizia tra negoziati Gatt e condizioni Cee, sollecitazioni non sempre omogenee e finalità non sempre convergenti degli uomini, hanno — con diversa responsabilità e quindi in diversa misura — valorizzato le scarse risorse a disposizione traendone il massimo rendimento. Hanno moltiplicato i talenti; non li hanno sepolti, o accantonati. Hanno messo a frutto entusiasmo e sacrifici della gente dei campi alla quale hanno cercato di dare, giorno dopo giorno, una prospettiva di lungo termine. Per questo riconosciamo loro il diritto di interloquire e per questo li abbiamo interpellati. Per i meriti conquistati — letteralmente — sul campo.

* * *

Al primo — figlio di contadini di Bicinicco ancorché divenuto avvocato a 18 carati — abbiamo chiesto di spiegare il senso della sua presidenza. «È la continuità: questo è uno dei cardini che sorregge le stesse dichiarazioni programmatiche». Continuità, naturalmente, con il governo Biasutti che forze politiche e sociali (in qualche caso, anche dislocate all'opposizione) hanno giudicato produttivo di buoni risultati. Un momento, però: soltanto continuità? «Naturalmente — risponde Turello — con gli aggiornamenti che si rendono necessari alla luce della situazione socio-politica, che è soggetta a cambiamenti. Nulla è statico».

Lei avrà poco tempo per realizzare programmi e opere. Soltanto un anno e mezzo. La sua sarà quindi una prova difficile, senza appello perché contenuta nello spazio di un mattino e perché coincidente con una brutta congiuntura.

Io sono un ottimista; debbo essere ottimista.

Ma potrà incontrare difficoltà peggiori che non in passato.

Abbiamo stabilito una scala di priorità per spendere al meglio le risorse che ci sono, con avvedutezza e razionalità. Per il resto, mi affido all'ottimismo della volontà. Se le difficoltà mi disperassero, non potrei risolvere i problemi che sono chiamato a risolvere.

Tra gli agricoltori c'è chi reclama maggiore attenzione, la stessa — qualcuno si lagna — riservata all'industria. Insomma, l'agricoltura si sente figliastra, rispetto all'industria, che la gente dei campi vede accomodata nel salotto buono della Regione, mentre l'agricoltura...

La lamentela non è fondata. Nel bilancio '92 c'è anzi un'attenzione particolare verso la campagna. Vi abbiamo inscritto la somma di cento miliardi, la stessa che è stata stanziata quest'anno. E questo, nonostante una situazione generale di difficoltà, aggravata per giunta dal ridimensionamento delle risorse trasferite dallo Stato. Noi stiamo facendo la nostra parte meglio che possiamo. Certo, ci sono dei problemi strutturali che l'agricoltura sconta; sconta anche una politica comunitaria che ha troppi interessi da conciliare per pretenderla attenta anche ai problemi minuti.

Alcune coltivazioni — e quelle viticole sono tra queste — sono regolamentate dalla Cee perché eccedentarie. Con una diversa programmazione e investimenti mirati alla diversificazione, è un problema — questo della scure Cee — davvero insormontabile?

È un nostro impegno prioritario, e non da oggi, quello di incoraggiare la diversificazione colturale e di indirizzare energie, risorse e investimenti verso coltivazioni pregiate, e la viticoltura è tra queste. Su questo argomento coinvolgiamo soprattutto i giovani imprenditori, favorendo una strategia di riconversione e sollecitando la formazione di una struttura agroindustriale.

La viticoltura nella nostra Regione è una coltura assai pregiata per il reddito che produce e il fatturato che procura, anche in valuta pregiata, con le esportazioni. Come ritiene si debba configurare un sostegno che possa essere adeguato al peso economico del settore?

Il problema non è quello di difendere l'esistente; è semmai quello di assecondare il processo di trasformazione — e di specializzazione — con la gradualità necessaria a evitare la formazione di squilibri e di penalizzazioni. Il programma della Regione è volto a indirizzare le risorse a sostenere in maniera significativa la diversificazione colturale mirandola alla produzione pregiata, quella con più alta necessità di investimenti, ma a più elevato valore aggiunto. Lo facciamo con due strumenti e modalità: i sostegni alla ristrutturazione aziendale e l'aiuto alla fase della trasformazione.

La Casa del vino. Il Centro Regionale Vitivinicolo. È il braccio secolare della Regione nella vitivinicoltura. Non è tempo, anche alla luce delle rivendicazioni di nuove competenze essenziali ad arricchire la nostra specialità, di ampliarne il ruolo e di dargli la possibilità di lavorare su un largo spettro di attività, compresi quei controlli che la recente disgraziata vicenda del metilisotiocianato sollecita?

Il Centro Regionale Vitivinicolo ha già funzioni di controllo, terrà il catasto dei vigneti, è importante nella promozione, essenziale nella formazione d'una mentalità imprenditoriale nei nostri viticoltori. Quello che ora occorre dargli è la possibilità di svolgere una funzione di autocontrollo nella categoria, attraverso l'azione sui consorzi di base. Molto più impor-

tante è creare una coscienza negli operatori piuttosto che affidarsi alla sola repressione.

L'ispettorato frodi, che vigila sulle sofisticazioni, è però competenza del ministero dell'agricoltura.

È una competenza che richiederemo per il Centro vitivinicolo. La riforma dello Stato in senso regionalista deve indurre uno sforzo a evitare le duplicazioni di strutture e strumenti. Deve avere come obiettivo la modernizzazione. Una finalità essenziale se vogliamo che il settore della vitivinicoltura sia tarato sugli standard qualitativi europei, sia nella produzione che per quanto riguarda il mercato di consumo.

Il progetto per la Casa del vino a Buttrio: sarà proseguito nonostante il piatto pianga?

I fondi per ristrutturare villa Florio superiore si troveranno. Debbo però aggiungere che è già iscritta a bilancio per il '94 la somma di due miliardi. A questo proposito, mi permetto una considerazione: è importante avere idee e progetti e i soldi verranno. È davvero importante: perché non sempre — anzi, raramente — avviene il contrario.

* * *

Dopo quattro legislature alla Regione, quattro anni e mezzo da assessore e sette da presidente, Adriano Biasutti fa posto ad altri e se ne va a Roma per una nuova esperienza umana e politica, dice lui; per mettere a frutto in un contesto diverso il suo carisma e la sua capacità di coniugare l'azione — «decisionista» — con le idee, l'innovazione; e di conciliare la strategia di breve termine con le prospettive a lungo, come dicono gli altri. Nel numero scorso di «Un vigneto chiamato Friuli» l'abbiamo ascoltato parlare di agricoltura. Stavolta parliamo a ruota libera di altri argomenti, non meno importanti; anzi essenziali per la parte che hanno avuto nella prefigurazione di un nuovo assetto che Biasutti ha saputo dare alle autonomie locali.

A poco più di un mese dalle dimissioni, cos'è cambiato? Gli manca la Regione? «Certo che mi manca. Tuttavia, ho cambiato habitus mentale, ho chiuso un capitolo, mi sono velocemente adeguato. Quel che mi manca, adesso, sono le abitudini giornaliere, l'intensità del lavoro». Perché ha lasciato, per ambizione? «Per fare posto ad altri». Non lo dice, ma sembra averlo sulla punta della lingua: "Se fossi rimasto, qualcuno avrebbe sicuramente malignato su di me saldato alla poltrona". «Ma c'è — aggiunge, tanto per cacciare il pensiero — altrettanta qualità di impegno». La gente le preconizza un futuro ministeriale. «Non è questo il problema — taglia corto —. La Dc ha le sue regole: nella prima legislatura è difficile avere incarichi ministeriali. Un lavoro di qualità si può comunque fare in Parlamento e nei rapporti coi vari ministeri».

Per un anno Lei ha interloquito con governo e Parlamento come presidente della Conferenza delle Regioni...

Difenderò l'autonomismo e l'autonomia della Regione. La mia ambizione è tentare di diventare punto di riferimento nella riforma delle Regioni. In Parlamento tanti vengono dalle Regioni. Il mio progetto, però, non è di organizzare in modo trasversale un consenso, ma quello di raccordare le esperienze fatte anche sul terreno pratico da una parte e in riferimento alla ristrutturazione dell'impalcatura istituzionale, dall'altra.

Arricchire di nuovi contenuti l'autonomia della Regione presuppone, o richiede come sua conseguenza, un aumento del flusso delle risorse trasferite, o comunque una capacità di generare queste risorse.

La nostra Regione è stata penalizzata quando lo Stato l'ha chiamata a concorrere al suo risanamento. E la Regione vi ha contribuito in maniera sostanziosa, più che non altre. Per questo ora deve ritrovare il suo equilibrio. Dal '93 potrà contare su 350 miliardi in più: è un impegno che sta scritto nel bilancio dello Stato. Occorre comunque fare di più; rafforzare l'autonomia, anche per quanto riguarda la disponibilità delle risorse, e l'equilibrio della Regione. In questo senso la vicenda di Trieste è un banco di prova importante: l'area metropolitana è autogoverno.

Della scarsità delle risorse ha fatto le spese, di più, la nostra agricoltura.

L'abbiamo governata con risorse esclusive del bilancio regionale. Nei tre ultimi anni il bilancio non prevedeva — perché non c'erano — fondi statali.

E poi ci sono le regole Cee...

Difficili da modificare.

Lo Stato ha un debito superiore al prodotto interno lordo e un deficit corrente che si aggira sul 10% del pil, un rapporto altissimo in relazione ad altri Paesi Cee. Non possiamo gridare allo scandalo se adesso stringe i cordoni della borsa.

Noi abbiamo fatto per intero la nostra parte. Nella sanità — un comparto indebitato fino al collo — siamo in regola: chiudiamo i nostri bilanci in pareggio. E così in altri settori, in altri enti. Dipendesse da noi, le finanze dello Stato non sarebbero così disastrate. Un buon esempio di corretta amministrazione non può essere trattato alla stessa stregua di chi ha scialato. Abbiamo, in sostanza, fatto buon uso delle risorse. È con la coscienza che ci deriva da questo buon diritto che, a riguardo della Chimica di Torviscosa, noi diciamo con forza al governo: è una politica non avveduta spostare al Sud sguarnendo il Nord. Non soltanto nel Sud, ma anche in altri posti.

Questo è l'autonomismo: la fissazione di competenze. Questa è la regola di fondo che ho tentato di inserire nella Conferenza delle Regioni.

È una linea difficile: una linea che non si estrinseca nel chiedere soltanto, ma postula il dovere di equilibrare l'uso delle risorse.

Un uso che dev'essere compatibile con la loro quantità, che è scarsa...

Per questo deve esserci equità. Si accettano sacrifici quando c'è equità. Ebbene, a questo proposito, abbiamo la coscienza tranquilla: siamo l'unica Regione ad avere leggi sul controllo della spesa ospedaliera. Un'altra differenza: lo Stato si decide soltanto adesso a mettere in vendita gli alloggi Iacp, noi l'abbiamo fatto a cominciare dall'82.

Certo, le risorse sono poche. Una ragione in più per usarle bene. E per fare questo — è la scoperta dell'acqua calda — bisogna trasferire i centri decisionali della spesa e rendere compatibili l'uso che di queste risorse viene fatto. A queste condizioni viene accettato anche il rigore. È in virtù di queste considerazioni che noi diciamo no alle leggi speciali; e aggiungiamo che è ora di finirla coi provvedimenti straordinari che alla fin fine producono disgregazione nello stesso tessuto nazionale. E danno alle Leghe buoni argomenti per straripare. Occorre recuperare un filone autonomistico — una visione che identifica le radici culturali del mio partito — e quando saremo riusciti a realizzarlo nelle Regioni avremo anche contemperato questa esigenza con la visione unitaria dello Stato.

Lei ha ricordato Torviscosa. Non teme che questa vicenda possa essere un segnale di deindustrializzazione strisciante?

Con la recessione le difficoltà aumentano, in particolare in alcuni settori.

Con la fine dell'assetto titoista della Jugoslavia e la nascita della repubblica di Slovenia, la nostra regione ha perduto quella caratteristica di cerniera, e di ponte, che svolgeva nei confronti dell'Est e dell'area balcanica, da una parte, e dell'Europa occidentale dall'altra. È cambiata improvvisamente la collocazione geopolitica. Questo, cosa comporta? Quali novità indurrà questo fatto che non è di poco conto?

Dopo questi cambiamenti la nostra regione è centrale; ha acquisito una sua centralità. Dobbiamo essere consapevoli di avere davanti un futuro con maggiori potenzialità. Anche se i problemi sono tanti, tante sono anche le speranze ●

Una miriade di aziende per la vitivinicoltura italiana

Piccoli e confusi

di Giuseppe Martelli

In questi ultimi tempi si parla tanto di riorganizzazione del settore vitivinicolo. Alcuni si chiedono come mai questo comparto, così importante, non riesca a darsi una strategia, a stabilire una strada su cui marciare, per raggiungere comuni traguardi invece di continuare a giocare, al suo interno, una «partita a rubamazzetto».
Le cause sono certamente diverse ma, tra le fondamentali, indubbiamente figura l'estrema frammentarietà che caratterizza la vitienologia italiana e che spesso blocca qualsiasi iniziativa tanto da farla diventare incontrollata ed incontrollabile, improponibile e ingestibile.
Un aspetto fondamentale, per il progresso del settore vitivinicolo, è indubbiamente costituito dalla diminuzione del numero delle aziende e da una loro migliore qualificazione.
Ritengo, infatti, che uno dei guai maggiori sia costituito proprio dall'estrema frammentarietà della produzione.

Oltre 1.200.000 aziende viticole

Forse pochi sanno che in Italia sono più di 1.200.000 le aziende viticole (1.256.030 per l'esattezza) di cui ben 50.000 munite di registro di imbottigliamento, cioè abilitate ad imbottigliare vino. Questa polverizzazione della produzione non è certamente positiva e credo sia una delle cause maggiori dei disagi e delle difficoltà dei controlli. Non solo, accanto ad aziende equipaggiate, tecnicamente avanzate e condotte a livello professionale, coesistono strutture armate solo di buona volontà e spesso produttori «improvvisati» che vogliono tentare con poche migliaia di bottiglie, visto che tanto non hanno nulla da perdere.
Ne risulta, sul mercato sia italiano che estero, un grande disorientamento del consumatore e uno svilimento della produzione per l'estrema diversificazione dell'offerta nelle singole aree e l'improvvisazione e precarietà di parte della produzione stessa. Un esempio: uno stesso vino si può trovare sul mercato ad un prezzo nettamente diverso; può avere, pur essendo presentato con lo stesso nome, magari con la stessa denominazione di origine controllata, caratteristiche alquanto variabili; può essere ai massimi livelli qualitativi oppure scadente, può costare molto o risultare al limite della credibilità.

Sotto l'ettaro in 975.000

Qualcuno, a questo punto, può obiettare che pochi produttori, per di più disorganizzati, non dovrebbero intralciare un settore. Se fossero pochi avrebbe ragione, ma sono tanti, anzi tantissimi, visto che delle oltre 1.200.000 aziende viticole prima citate più di due terzi (e precisamente 975.130) sono inferiori all'ettaro di terreno. Quelle che posseggono da 1 a 10 ettari di vigneto sono 273.080 e quindi quelle che hanno oltre 10 ettari sono poco più di 7.800. Tutto questo, come è stato recentemente ribadito al 43.mo congresso dell'Associazione enotecnici italiani, equivale a dire che più di due terzi della produzione totale di uva, e quindi, sotto certi aspetti, anche di vino, in Italia, è frammentata tra vignaioli che producono potenzialmente meno di 80 ettolitri ciascuno.
Come si può pensare di programmare, stabilire strategie, avanzare programmi anche solo a media scadenza in queste condizioni e di-

mensioni? E da un punto di vista qualitativo come migliorare la produzione di questa miriade di viticoltori, quali tecnologie far penetrare? E ancora, quanti milioni di vignaioli sono preparati, disponibili, pronti ad azioni che devono significare necessariamente qualche sacrificio per giocare una scommessa con il futuro?

Qualcuno dice che sono i piccoli produttori a garantire la qualità. Forse le piccole aziende impostate e strutturate, ma non certamente le piccolissime, quelle degli 80 o 160 ettolitri annui.

Per rendersi conto di questo basta analizzare i risultati che «l'enotecnico condotto» ha ottenuto a Carema (To), valutare il miglioramento qualitativo che c'è stato, constatare la soddisfazione dei piccoli produttori nel non vedere più deprezzato il loro vino, a causa di banali anomalie come spunto, odori, sapori inconsueti e così via.

Per dare una sensazione tangibile di quanto dico riprenderò due considerazioni fatte da Antonio Calò, direttore dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto (Tv).

La qualità è dei piccoli?

La prima riguarda l'orientamento di queste micro aziende a svolgere una politica di qualità. Calò ha preso come spunto di riferimento la propensione alla produzione di vini a Doc. È andato quindi a recuperare i dati riferiti alle superfici delle diverse aziende, confrontandoli con le percentuali di aziende aderenti alla disciplina delle Denominazioni di origine controllata e quindi alle percentuali di ettari iscritti negli appositi albi dei vigneti presso le Camere di commercio. Ebbene, l'elaborazione, non certo facile, ha dato i seguenti risultati.

Nelle aziende fino a mezzo ettaro di vigneto, e sono complessivamente ben 717.290, soltanto il 3,5% ha vigneti destinati a produrre vini di qualità su una superficie complessiva di ben 177.600 ettari: più della viticoltura tedesca, cilena e del Sud Africa. Nelle aziende che hanno fino ad 1 ettaro di vigneto, solo l'8% ha vigneti destinati a vini Doc e anche qui, se sommiamo queste superfici alle precedenti, realizziamo ben 338.300 ettari. Ampiezze superiori cioè alla viticoltura californiana, argentina, rumena e non molto lontane dalla viticoltura portoghese.

Solo nelle aziende viticole con superfici al di sopra dei 5 ettari, almeno un terzo s'interessa ai Doc e la percentuale sale, infine, a circa il 50% nelle aziende viticole dai 10 ettari in su; ma queste, purtroppo, sono molto poche, 7.820 per un totale di 147.000 ettari in tutta Italia.

Quindi, anche il luogo comune che sono i piccoli produttori i più interessati ai Doc è da sfatare. Insomma, con i nostri circa 330 mila ettari di vigneto ad uva da vino (cioè quelli che in Italia sono frantumati in aziende con superfici inferiori ad un ettaro e dove solo dal 3,5 all'8% esistono dichiarate finalità qualitative), si potrebbe costituire un'altra delle prime nazioni vitivinicole del mondo, seconda solo alla Spagna, Unione Sovietica, Francia, all'intera Italia e Portogallo.

L'Italia di queste cose, però, non vuole sentire parlare; il mondo del vino quando parla di riorganizzazione sta ben attento a tirare fuori ed esaminare queste spinose situazioni. Insomma, anche in un momento di crisi ci permettiamo il lusso o di non considerare la questione, o di considerarla con senso di comprensiva rilassatezza.

Quanto paga questa situazione?

La seconda considerazione è di ordine economico. Queste piccole aziende ottengono un fatturato lordo medio che sta in piedi solo per la sottoremunerazione della mano d'opera familiare impiegata. Nonostante questo, le cifre sono tali che ad ognuno questa attività porta molto poco anche in termini di reddito complementare: 1.500.000 lire, in media, di prodotto lordo per azienda.

Non desidero sicuramente fare di tutte le erbe un fascio. Ci sono indubbiamente zone come l'alto Piemonte, la Valle d'Aosta, la Valtellina, ecc. dove avere un ettaro di terreno unito è un sogno, ma osservare che circa due terzi della nostra produzione sono in queste condizioni è tragico.

In Italia 0,8 ettari contro 4,4 in Francia

Giustamente, può sorgere un'altra obiezione: negli altri paesi, in Francia ad esempio, qual è la superficie media dell'azienda vitivinicola? La risposta è un'altra mazzata. Infatti, la superficie media vitata per azienda è di 4,4 ettari, a fronte degli 0,8 dell'Italia.

Parlavo, all'inizio, di 50.000 imbottigliatori: il che significa, visto che mediamente ognuno ha almeno 5 tipi di vino diversi, che — potenzialmente — il consumatore ogni volta che deve scegliere un vino si trova di fronte a uno scaffale con almeno 250.000 etichette. D'accordo, il mondo è bello perché è vario, ma siamo sicuri che questa situazione, confusa più che eterogenea, sia vantaggiosa per l'immagine del nostro prodotto? Io non lo credo proprio.

E a proposito d'imbottigliamento, una cosa non è mai stata chiara. Per fare il tabaccaio o per aprire una drogheria, cioè per impacchettare e vendere generi normalmente confezionati, bisogna frequentare un corso, superare un esame, dimostrare insomma di avere certe caratteristiche. Lo stesso negozio deve avere un minimo di superficie, attrezzatura, capienza. Per imbottigliare un prodotto biologico delicatissimo e complesso come il vino, basta fare una richiesta ai competenti uffici della Camera di Commercio... E poi ci lamentiamo ●

Problemi di spazio, ma la qualità...

Molti i candidati pochi gli eletti dal Friuli a Vinitaly

di Renato Lauzana

E' cominciato il conto alla rovescia per Vinitaly, tradizionale appuntamento del mondo del vino, che si svolgerà a Verona dal 3 all'8 aprile. L'Ente Fiera di Verona ha presentato la manifestazione a Londra, Francoforte, Parigi, Bordeaux, Barcellona, Tokyo e New York in conventions che hanno permesso di avvicinare operatori del settore, a vari livelli, e responsabili della stampa specializzata. Questi contatti dovrebbero rafforzare la presenza estera in fiera, non solo a livello di espositori, ma anche e soprattutto di visitatori professionali.
Per il 1992, quello di Verona è l'unico salone specializzato, a livello internazionale, che si terrà in Europa. Per questo motivo l'Ente Fiera si è assicurato la collaborazione di importanti istituti ed enti, primo fra i quali l'Istituto nazionale per il commercio estero, al fine di attuare tutta una serie di iniziative volte a richiamare l'attenzione sull'importante manifestazione.

Ovviamente, per il Centro Regionale Vitivinicolo questo è uno degli impegni prioritari nell'ambito dei programmi promozionali che vengono attuati nel corso dell'anno. Impegno decisamente arduo, peraltro, quello del Centro, visto l'alto numero delle adesioni fino ad ora pervenute. Ben 140 sono attualmente le richieste di partecipazione, richieste che non potranno essere accolte interamente in quanto lo spazio, ed i fondi, a disposizione sono praticamente quelli della scorsa edizione. Sarà giocoforza quindi, operare una selezione, ricercando un accordo con i consorzi a Doc, affinché le aziende escluse possano esporre almeno la loro produzione negli stands di rappresentanza dei Consorzi. Per la partecipazione friulana al Vinitaly, nel corso di una affollata riunione di produttori tenutasi alla Casa del Vino, è stato deciso di seguire la strategia messa in atto nell'ultima edizione migliorando alcuni dettagli, ma mantenendo la medesima impostazione. Troveranno infatti collocazione sia le aziende che dispongono di proprie strutture espositive che quelle che si presenteranno negli stands allestiti dal Centro. Gli allestimenti saranno curati dall'architetto udinese Simonetta Daffara che, come nell'edizione precedente, infonderà all'insieme espositivo una caratterizzazione che richiami il Friuli-Venezia Giulia.
Il Centro, da parte sua, provvederà a sensibilizzare al massimo tutti gli organi preposti a ricevere le varie delegazioni di operatori, al fine di inserire nei programmi delle visite anche le aziende friulane.
L'impegno del Centro si inserisce in un più vasto programma di divulgazione della conoscenza dei prodotti vitivinicoli friulani, che il Consiglio d'Amministrazione, presieduto da Pietro Pittaro, e composto da persone del settore, prevede di attuare nell'immediato futuro. La scarsità della produzione locale infatti, meno del 2% dell'intera produzione nazionale, è compensata dal livello qualitativo di prim'ordine, fatto — questo — che permette di presentare ai consumatori un prodotto qualificato, che non è mai stato oggetto di critiche di alcun genere, nonostante i continui e intensi controlli degli organi ministeriali e che, tutto sommato, viene offerto ad un prezzo tutt'altro che eccessivo.
Ottime, quindi, le prospettive dei produttori friulani che si presentano al Vinitaly, nonostante la concorrenza sia nazionale che estera, anche in un momento come questo, turbato da catastrofiche notizie che la stampa quotidiana provvede ad ampliare trasformandole in bibliche calamità salvo, il giorno dopo, ridimensionare il tutto, sempre in omaggio più alla confusione generale che non al rispetto della notizia di cronaca ●

Al Consorzio di tutela, il Risit d'aur tecnico

Soltanto uno è Ramandolo

«Al Consorzio di tutela del Ramandolo, per la tenace e decisiva difesa di un vino unico al mondo, a tutela di un minuscolo territorio e di altrettanti piccoli vignaioli, la cui unica risorsa è, è stata e sarà il Verduzzo di Ramandolo, ora chiamato in onore della sua fama soltanto Ramandolo».
È questa la motivazione espressa dalla giuria del premio tecnico Risit d'aur 1992, da un quindicennio sempre più affermato appuntamento culturale in Friuli (dei riconoscimenti dati a Zhong Acheng, Luigi Meneghello ed Emmanuel Le Roy Ladurie hanno lungamente parlato la stampa e la televisione nazionali e non). Si è voluto così, nelle intenzioni di promotori ed esperti, «premiare e nel contempo indicare a tutti la prima, vera nascita di un cru tutto friulano».

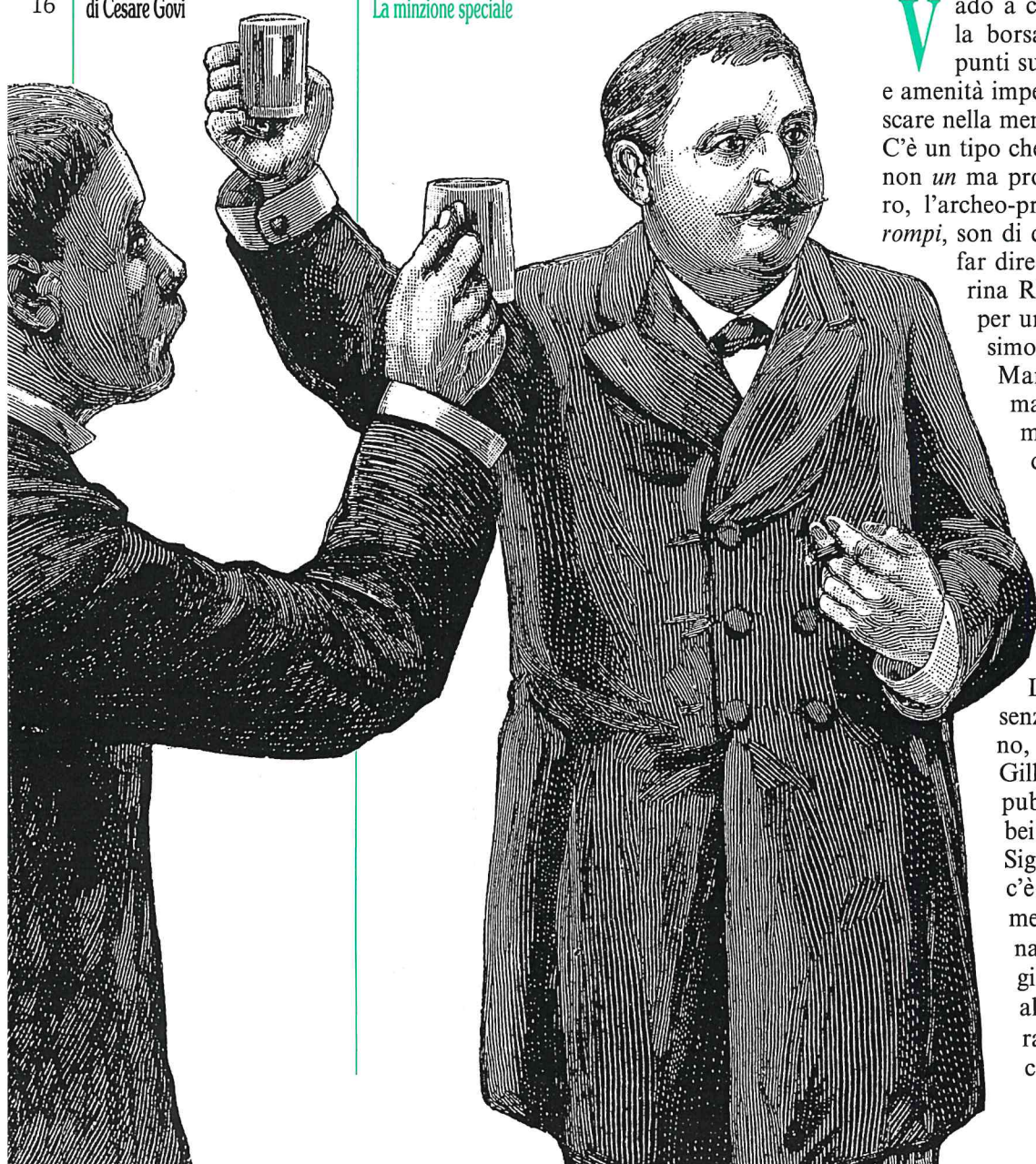
Una battaglia lunga — ricorda il sindaco di Nimis, Giuseppe Longo, che ha raccolto il premio — ricca di tensioni e di colpi di scena, protrattasi per oltre dieci anni e finalmente giunta alle sue ultime battute.
La ricapitoliamo.
Alla fine dell'81 la Cooperativa agricola di Ramandolo sollecitò la modifica del disciplinante di produzione della Doc Colli Orientali del Friuli, nel senso di riservare l'utilizzo dell'indicazione geografica Ramandolo soltanto al Verduzzo prodotto sulle colline dei comuni di Nimis e Tarcento, com'era stata lunga tradizione. Una prima vittoria, questi agricoltori hanno ottenuto davanti al Tar del Lazio, al quale si erano rivolti perché fosse corretta la disinvolta interpretazione che il ministero dell'agricoltura aveva dato nella stesura rinnovata del Dpr 1970: «Ramandolo classico» per la zona storico-tradizionale; Ramandolo per il resto dei Colli Orientali. Una soluzione salomonica che avrebbe voluto accontentare tutti, ma che scontentava in realtà proprio i più diretti interessati.
Se così fosse stato, la confusione avrebbe prodotto danni non da poco tra i piccoli vignaioli che avevano costruito giorno dopo giorno, con paziente intelligenza, la fama del loro vino. Il Tar del Lazio ha ora deciso che sarà Ramandolo soltanto il Verduzzo prodotto sulle colline a cavallo di Tarcento e Nimis, alle condizioni che il ministero dell'agricoltura vorrà ora prescrivere.

«Questa è l'occasione — afferma il sindaco di Nimis — di una nuova stagione di rilancio della vitivinicoltura. Il riconoscimento ufficiale dell'unico cru del Vigneto Friuli dischiude, infatti, grandi potenzialità per i nostri produttori che possono trovare nel Ramandolo una preziosa fonte di reddito. Basta impostare la produzione con razionalità, vinificare correttamente, promuovere adeguate campagne commerciali. Questo lavoro complesso e non facile — sottolinea Longo — in quanto interviene su un numero elevato di piccoli vignaioli, è già cominciato proprio a opera del Consorzio per la tutela del Ramandolo attraverso l'avvio della *condotta* agronomica ed enologica, e la prima partecipazione — nel '91 — al Vinitaly di Verona: un'uscita timida, ma di grande successo, che sprona a ripetere l'iniziativa. In primavera parteciperemo anche alla Fiera internazionale di Graz, in Austria, nello stand che sarà allestito dalla Comunità montana, ente che ha pure sostenuto con determinazione la difesa del nome geografico».
Ma non basta. Accanto a queste iniziative, il consorzio ha avviato un'azione determinata, diretta al riequilibrio ambientale e produttivo, proprio nel cuore della zona del Ramandolo: primo passo per superare la troppo elevata frammentazione fondiaria e per creare, con la meccanizzazione, condizioni di produttività — e quindi di reddito — compatibili con la permanenza o il ritorno dei giovani.
Accanto a questo progetto legato al rilancio dei vigneti, anche mediante la reintroduzione dei vecchi cloni autoctoni di Verduzzo friulano — supportata peraltro da studi e ricerche di istituti regionali e nazionali — «dovrà innestarsi — afferma Giuseppe Longo — la realizzazione di strutture adeguate per la trasformazione e la commercializzazione del vino. Oggi il mercato di qualità, come quello cui punta il Ramandolo, esige un prodotto stabile, costante e garantito. Se l'iter normativo sta per volgere al termine — ha concluso il sindaco di Nimis — altrettanto non si può dire per l'impostazione produttiva. Ma risultati significativi sono stati finora fortunatamente raggiunti — e hanno tra l'altro aperto una nuova mentalità —, e tanti restano ancora da compiere. Con la soddisfazione di una battaglia vinta, anche nell'Europa senza confini ormai alle porte» ●

Un buffet val bene due gomiti

Manuale d'uso per il presenzialista

di Cesare Govi

La minzione speciale

Vado a caso fra persone e casi. Sparita la borsa con passaporti e fogli d'appunti sul Congresso goriziano, simposi e amenità imperialregie absburgiche, devo pescare nella memoria inverigolata dalla rabbia. C'è un tipo che c'è sempre. È il *presenzialista*, non *un* ma proprio *il*. L'antesignano, il vetero, l'archeo-presenzialista. Gli altri, i *videorompi*, son di questi giorni. Per «esserci», per far dire «pensa c'era anche...», la Marina Ripa di Meana vuole 10 milioni per un matrimonio, 30 per un battesimo con concessione del nome Marina alla neonata; la Wandissima detta Marzotto fa salire d'un mezzo punto l'indice Dow Jones della mondanità; Vittorio Sgarbi conforme, dai 10 ai 15 milioni, salvo dare della buona donna alla Ripa che ne aveva chiesti 10 per «esserci» a una party-esternazione di Sgarbi, «Cosa 10 milioni a quella lì? due e crescono».

Lui, l'archeopresenzialista presenziava già negli anni 50 a Milano, ben prima della definizione di Gillo Dorfles. Non era ancora pubblicato in Italia uno dei più bei libri d'ogni tempo, «Bella del Signore» di Albert Cohen, dove c'è un tipo presente a tutt'i ricevimenti e pranzi della Società delle nazioni: il pass con foto alla giacca non potendo metterselo al naso, solitario ignoto e ignorato silente e sorridente anche col mal di denti, sempre una

flûte in mano, guardava tutti come a dire «Ma noi ci conosciamo»; no, non lo conoscevano.
Nemmeno il nostro protopresenzialista nessuno lo conosce, però c'era e continua a esserci, all'inaugurazione della salumeria di Montenapoleone o ai lunedì letterari, non importa. Esser dove gli altri sono, esser visto, ecco. La mascotte solitaria onnipresente e onnibevente, anche lui silente, salutante e da nessuno salutato. Aveva esercitato i gomiti: quattro gomitate da sfondare la linea Sigfrido, e fra la folla, col suo passo di capra artritica e il sorriso alla Santoro-Samarcanda, guadagnava la tavola buffet. E lì restava, «Dio e i gomiti me l'han data, guai a chi la tocca». Come faceva a esser ove nessuno l'aveva invitato? Quel che si domandava Celine a proposito di Dio.
Fra un cocktail e un pranzo scriveva ricette di cucina avveniristica tipo «uova affogate» e «pasta coi cavoli». Una sera l'incontro a *Vin Mondo*, il famoso exploit onnivinicolo e onnicostoso, dove c'eran tutti, quindi tutti si salutavano. Mi saluta, lo saluto, perché ho un cuore grosso così per via di scompenso insufficienza ed edema. Mi butto e «Come va?» gli faccio, «Be', sai, son qui perché non vorrei dicessero come mai non ci sono», e mi s'affianca. Folgorato dallo spirito di conservazione lo guido verso una tavola buffet. Pochi passi fra la gente che s'assiepa, si compatta, muro, fortezza, non oltrepassare, fuori c'è il vuoto cosmico, qui c'è tutt'il mondo, 5 miliardi d'esseri umani, di più.
Il presenzialista davanti, grazie alle sue gomitate io pure m'innesto, divento muro nella massa che s'apre lo spazio d'un dito e si riserra. Sì, perché la folla davanti alla tavola buffet o a una vernissage o alla benedizione *Urbi et Orbi* è acqua, molecole di nessuna coesione. Lui, il presenzialista, è come Mosé: apre le acque davanti a sè ed è subito tavola. E qui è miracolo, non più persona; istantanei nelle mani una scodella d'orzo e fagioli, un piatto di mousse di gamberi, tre posate, un bicchiere di vino, forse anche uno d'acqua, e stretti fra gomiti e torace quattro sandwiches al caviale, nel taschino un babà al rhum. Non si muove, l'anca incastrata alla tavola, non si capisce perché non ci posi sopra qualcosa. No, tutt'addosso e riesce a mangiare.
L'ho sistemato, son contento come una dama di S. Vincenzo. Mi separano da lui tre muri di gente, accenno un'improbabile retromarcia siccome voltarmi è impossibile. Lui sì, lui riesce a voltarsi bardato com'è, mi si rivolge inesorabile, odo la sua voce alta fra il vociare della mensa-buffet, «Sai? una mia ricetta ha avuto una menzione speciale». Ma forse non ho capito bene, voleva dire minzione. Adesso è qui nell'atrio di Castel Formentini. Rimbalza da un gruppo all'altro, faccia mestoridente paleostorica da mummia della val Senales. Come gin nello shaker s'immistura alla gente ch'entra in sala. Davanti alla prima tavola s'arresta, vuol vedere s'è visto? No, guarda i segnaposti coi nomi, lui è senz'invito, il suo nome non può esserci.
Il nome no, ma lui sì. Ve' alla tavola 4, silente assorto fra due donne chic. Come ha trovato un posto a quella tavola? Ha fatto fuori il titolare di quel posto? Bisogna sapere che il presenzialismo non è vezzo né hobby, è mestiere di mistero, ma no dippiù, è aspirazione, missione del proprio *Io*, come un parlare da soli e darsi del lei, l'affermazione dell'essere che c'è, estasi.
Mi sento di nuovo dama di San Vincenzo, vorrei andar da lui, chinarmi al suo orecchio, toccar il suo calice di Chardonnay in un cin-cin d'intesa, allusivo, ho visto che ci sei, suggerirgli qualcosa da dire, perché colorisca il *passepartout* grigio che l'aureola, che so?, il dialogo fra quelle due donne intellettuali, «Ti piace il Parsifal?», «Sì ma preferisco l'Emmental». Lascio perdere, sta meglio così, in silenzio assente, da presenzialista

Il segreto del successo dello champenoise francese

Il Penedes brinda in coppa

di Giovanni Colugnati

Fra poco meno di un anno, assisteremo ad uno degli eventi politico-economici più importanti di questo secolo: l'attivazione del Mercato unico in Europa.
Non è certamente una grande novità considerando che da un paio d'anni siamo bombardati da una lunga serie di articoli, tavole rotonde, discussioni, previsioni da parte di politici, economisti, sociologi ecc. Tutti, comunque, se divergono nella valutazione riguardo la portata dell'avvenimento, lasciano peraltro intravvedere implicazioni di carattere economico a dir poco pessimistiche. Non voglio certo io stesso avventurarmi in valutazioni generali di carattere politico, oppure economico, alle quali mi dichiaro estraneo: al contrario, in questi mesi che ci separano dall'appuntamento europeo, mi piacerebbe affrontare il problema da un'altra angolazione, presentando con delle note molto semplici alcuni nostri partners comunitari attraverso le loro produzioni vitivinicole.
Per cominciare ho scelto la zona spagnola del Penedes, anche perché siamo reduci, come delegazione regionale, dalla terza sessione plenaria della Conferenza Europea delle Regioni Viticole che si è svolta proprio a Barcellona nell'ottobre scorso.

Il Cava spagnolo

Come noto, il termine Cava viene utilizzato per indicare in Spagna gli spumanti prodotti esclusivamente con il metodo champenoise in zone geografiche ben delimitate della Catalogna (circa il 95%), Aragona, Navarra e Rioja. Da questo semplice dato, si comprende come il territorio catalano, e più in particolare la zona del Penedes, sia diventato sinonimo di Cava, non fosse altro per gli oltre 120 milioni di bottiglie prodotte ogni anno.
La storia dei vini Cava si perde nella storia della stessa Spagna ed i catalani ne vanno giustamente fieri. Si pensi che la famiglia Raventos produceva vini tranquilli nella regione del Penedes già nel 1500. Circa tre secoli dopo un suo discendente, tale Josep Raventos, si trovava in Francia per il commercio dei vini e visitando la Champagne rimase talmente affascinato dal prodotto che vi si produceva, che decise di fermarsi a studiare le metodologie e la tecnica di produzione dei vini frizzanti. Deciso a produrre nella sua azienda questo tipo di vini, importò da subito le attrezzature enologiche ed iniziò ad eseguire piccole sperimentazioni con varietà locali, in particolare con la cv. *parellada*. Nel 1879 videro la luce i primi vini prodotti con il metodo champenoise in Spagna: e fu subito un enorme successo!
Attualmente le aziende produttrici di Cava in tutta la Spagna sono circa 200 con una produzione complessiva che sfiora i 140 milioni di bottiglie.
In questo universo, la parte del leone, la fanno i due maggiori gruppi: Freixenet (che associa Castellblanch, Segura Viudas e Conde de Caralt) e Codorniù (consociato a Raimal, Rondel e Masia Bach). Questi due colossi si spartiscono il 90% del totale delle vendite dei prodotti Cava; più in particolare, dei 92,5 milioni di bottiglie vendute sul mercato spagnolo, 80 milioni appartengono a questi due gruppi. La restante fetta del mercato spagnolo (poco meno di 12,5 milioni di bottiglie) viene spartita tra le restanti «maison», tra le quali Marques de Monistrol, Castillo de parellada, J. Masachs, Cavas Hill, J. Serra, ecc.

Gli spumanti champenoise catalani hanno ormai conquistato una quota importante del mercato mondiale: basti pensare che nei primissimi anni '80 la richiesta mondiale di Cava si attestava a circa 80 milioni di bottiglie. Ebbene, in 10 anni le vendite sono lievitate, tanto da venir definite come un vero e proprio «boom delle bollicine»: il top delle vendite è stato raggiunto nel 1989 con 142 milioni di bottiglie. Tanto per fornire al lettore un termine di paragone, si consideri che nel 1990 le vendite mondiali di Champagne sono calate a poco più di 230 milioni di bottiglie.

In altre parole, come giustamente fa osservare Annamaria Vegas sul numero di ottobre di *Bargiornale*, mentre le vendite di Champagne sono cresciute negli ultimi 10 anni ad un tasso del 34%, nello stesso periodo la richiesta di Cava si è stabilita ad un livello del 71%. Ma quello che impressiona maggiormente in questo fenomeno commerciale è il fatto che le esportazioni di Cava sono aumentate di circa 5 volte (ricordiamo che nel 1990 hanno toccato quota 47 milioni di bottiglie, delle quali ben 1 milione in Italia) mentre nello stesso periodo le richieste di Champagne non sono neppure raddoppiate!

Le ragioni di questo enorme successo sono certamente molteplici e variegate ma sicuramente una delle principali (se non la principale, almeno secondo il sottoscritto) è che i lungimiranti produttori spagnoli hanno capito con largo anticipo che avevano bisogno di un denominatore comune per i loro champenoise per poter conquistare i mercati stranieri e soprattutto per non entrare in concorrenza con altri prodotti: ecco spiegato il termine Cava, che è stato recepito dal consumatore spagnolo come una tipologia particolare, assolutamente non in contraddizione con lo Champagne.

Se a queste considerazioni ci aggiungiamo il rapporto qualità-prezzo decisamente interessante (sostenuto peraltro da un costo del lavoro sicuramente tra i più contenuti della Cee), si ottiene forse la quadratura del cerchio.

Vi sono ostacoli a questa continua espansione delle vendite di Cava sul mercato soprattutto internazionale? Secondo me sono fondamentalmente due, ed entrambi di natura politica.

Il primo ostacolo è insito proprio nell'apertura del Mercato unico del 1° gennaio 1993. Riesce difficile pensare che la Spagna riuscirà a sostenere per molto i salari dei lavoratori a questi livelli.

Il secondo collo di bottiglia è una peculiarità della mentalità catalana. L'influenza di Barcellona, sia economica che politica, travalica abbondantemente i confini della Catalogna per estendersi su gran parte del territorio nazionale.

Tradizionalmente quello catalano è sempre stato un popolo attivo dal punto di vista culturale, industriale e commerciale. Ma non solo: esso ha sempre sostenuto una continua opposizione e contraddizione allo spirito castigliano della capitale Madrid, in una sorta di regionalismo «integralista». Barcellona, come la Catalogna tutta, in sostanza, si considera autonoma economicamente e politicamente, possiede una sua lingua ufficiale (il catalano appunto) ed aspira alla dignità di una vera e propria capitale europea: qui va molto di moda in questi tempi nella mentalità della gente la puntualità e la fretta milanesi!

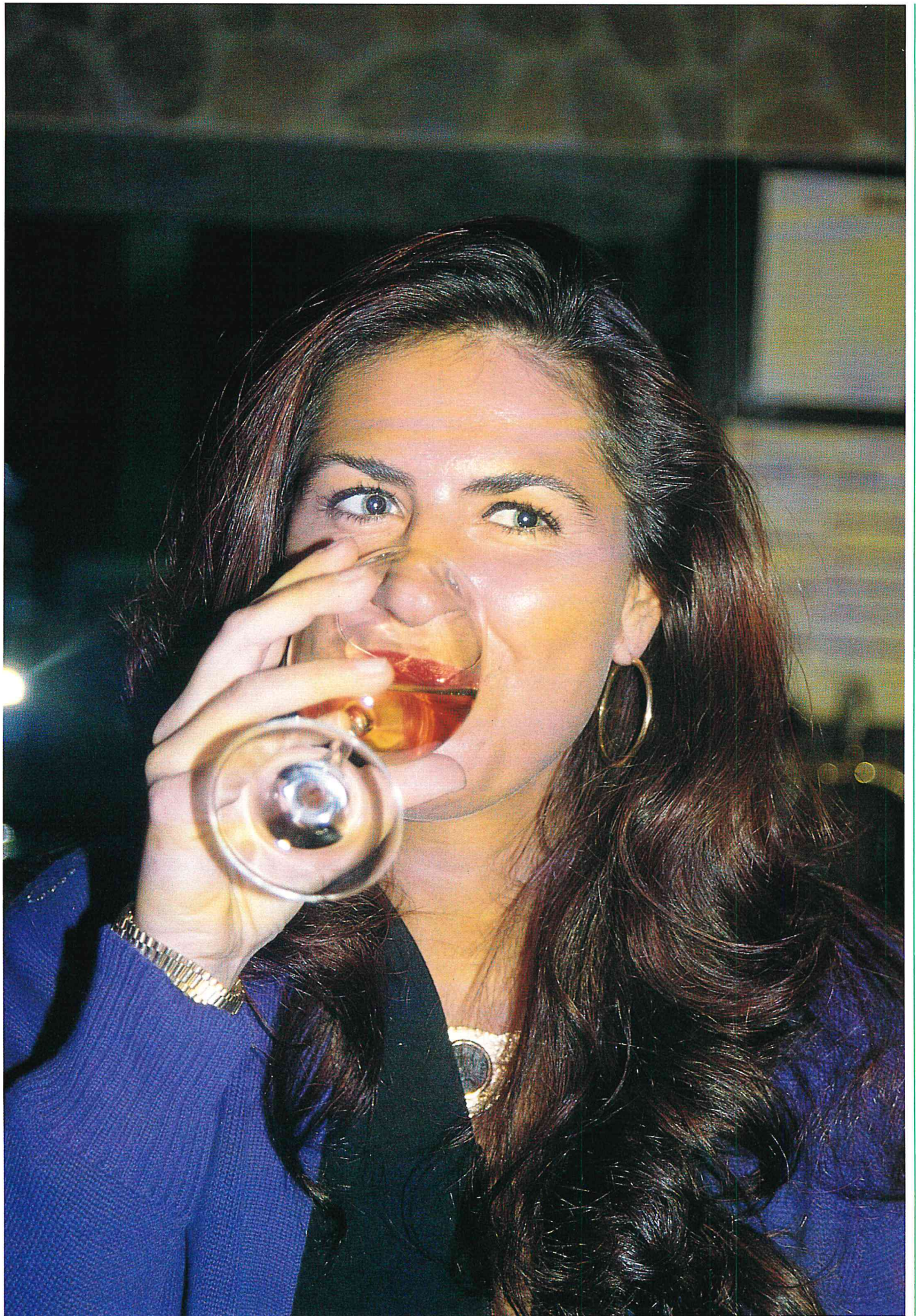
Soltanto una moda o (presto) un'abitudine?

Il vino giovane

di Eugenio Segalla

Chi ha memoria buona, e magari ha visto il Douglas di Wall Street al cinema, ricorda che improvvisamente — per quel mistero che si rifà all'effetto emulazione, o per il passaparola sussurrato e gridato da radio moda — gli aspiranti guru americani — gli yuppies — si votarono all'acqua minerale. L'alcol, in nome del quale si combatterono negli States epiche battaglie — da quelle contro gli indiani, «spiritati» dolosamente dai Nostri, a quelle contro il proibizionismo —, fu bollato col più grande dei disdori: essere demodé.
Durò lo spazio di un mattino. Fino a quando non scoppiò lo scandalo delle bollicine d'una celeberrima marca francese, dentro le quali fu trovato qualcosa che con l'acqua non c'entrava. Rapido dietro front, ed ecco il ritorno al vino di qualità, anche italiano, da odorare, da assaporare, da centellinare. E siccome gli americani sono un popolo che si infervora e qualche volta non distingue tra una mosca cocchiera e un saggio spirito di imitazione, tutti si sono convertiti al vino, che è tornato a far «moda» dopo gli anni dell'appannamento. Si sopirono allora gli entusiasmi per l'acqua minerale, che trasmigrarono per contagiare i salotti buoni della finanza. Che la storia ricominci? Forse che no. La concretezza europea è lontana mille miglia dai giovanili furori americani e qui nessuno si sognerebbe di decretare l'ostracismo a un buon bicchiere di vino. Neppure gli astemi.
Qui il vino non è mai stato una moda. Forse, in passato, è stato una necessità; mai uno sfizio. Ed è quindi più facile accettarlo per quello che è diventato: una carezza ai sensi quando è fatto a regola d'arte. Ed anche i giovani gli si sono avvicinati; i più, nauseati dalla sbornia di beveraggi i più diversi, buoni non c'è che dire, soprattutto sotto il solleone, ma stucchevoli. Il successo delle enoteche lo sta a dimostrare.
È un discorso delicato, questo. Un discorso che farà aggrottare le sopracciglia agli igienisti a oltranza, quelli che dal vino rifuggono come il diavolo dall'acqua santa, e la cui voce — peraltro rispettabile anche se da noi non sempre condivisibile — questa rivista dedicata al vino (di qualità) ha pur riportato. Siamo d'accordo che il vino va accostato con la dovuta consapevolezza e con saggia misura, due qualità — la saggezza e la misura — che non sono appannaggio naturale dei giovani. Ma forse il vino è di quelle... tentazioni che affinano il buon senso e la responsabilità. Del resto, non si vede perché un giovinotto in erba possa pilotare un bolide su due ruote, potenzialmente pericolosissimo, e non accostarsi — con saggia misura, insistiamo — a un bicchiere di ottimo vino. Non è il vino, è il berne smodatamente, che è censurabile.
Un tempo i giovani erano educati in casa ad accostarsi al bere con moderazione. Era la madre, più che il padre, a iniziarli ad assaporare prima un terzo di bicchiere, poi metà e quando avevano indossato la «toga pretesta» che Mauriac fece indossare al protagonista della sua Adolescenza, un bicchiere. Mai di più. E la madre spiegava che l'eccesso era dannoso allo spirito e al corpo.
Adesso le madri hanno altri pensieri. Anche quando mettono in cima ai loro pensieri il figlio, hanno ben altri grattacapi da parare. Peccato. In una discoteca non si impara di certo ad apprezzare il vellutato sentore di un vino d'autore. Fortunatamente, dicevamo, questa funzione iniziatica ed educatrice è

svolta adesso da qualche buona enoteca e, in genere, da una più avvertita coscienza dei piaceri della vita che sono i primi a disdegnare l'eccesso. Ebbene, anche per questa evoluzione di gusti il consumo di vino «generico» è calato di molto, rispetto a qualche anno fa, mentre si è accresciuto quello del vino di pregio. E i consumi cambiano perché cambiano i consumatori, a cominciare dai giovani.
Ma come si accostano i giovani al vino? Con spensieratezza goliardica («vinum doce gloriosum, pingue facit et carnosum»: ricordate il cantico di Maestro Morando?) o con sobria *nonchalance*; con discrezione o sfrontatezza; con rispetto o indifferenza? Siamo andati, per capirlo, in un'enoteca del centro di Udine e abbiamo visto giovani esigenti fare — come si dice — il settimo grado al sommelier dietro il banco. Ci sono dei giovani che, di vino, s'intendono per davvero. Sarà perché ne parlano le riviste; sarà perché ne parlano alla televisione; sarà per le rubriche di gastronomia che hanno inflazionato la trattoria all'angolo come il ristorante da mille e una lira; sarà perché sarà; fatto sta che i giovani chiedono, interrogano, rispondono e, prima di bere, vogliono sapere per filo e per segno cosa bevono.

Abbiamo chiesto un parere a Diego Volpe Pasini, titolare di enoteche (in via Rialto a Udine, a Cassacco e fra poco a Feletto) e rampollo di un glorioso casato di vignaiuoli. Cosa ne pensa, lui che è giovane, del binomio giovani e vino? Conferma, naturalmene, l'evoluzione del gusto; il calo nei consumi; la ricerca del vino di qualità, ben impostato, prodotto con tecnica rispettosa della genuinità. Non cercano, i giovani, necessariamente — dice — i grandi vini, i «cru» che fanno immagine, la bottiglia dall'etichetta memorabile; cercano piuttosto il prodotto fatto come natura comanda, in un posto a questo vocato, da un cantiniere affidabile e da un vignaiuolo di buon nome. Ecco cosa cercano. «Per noi che produciamo e vendiamo buon vino c'è un aumento nei consumi, protrattosi in tutti questi ultimi anni. Che poi ci si aspetti, quest'anno, una flessione per colpa della congiuntura recessiva è un paio di macchine che nulla toglie alla validità della mia constatazione sull'espansione dei consumi qualitativamente selezionati. I prezzi? Pesano, certamente; ma il consumatore accorto sa che quando la produzione è limitata, come nel caso dei vini di pregio, i costi — e di conseguenza i prezzi — s'impennano». Nelle sue enoteche figura una gamma amplissima di vini, compresi quelli sudafricani per chi ha il mal d'Africa. Ma sono i friulani, ci mancherebbe, a occupare il posto d'onore nella selezione.
I bianchi friulani vincono la hit parade del gradimento. Sono imbattibili, il Tocai e il Sauvignon, per accompagnare uno stuzzichino subito prima del pranzo, o per sposare un toast alla necessità del «mordi e fuggi» imposta dal lavoro. Per i rossi, le cui bottiglie cominciano a essere stappate sul far della sera, la predilezione va invece ai toscani o ai piemontesi. Sono scelte da intenditori, come si vede. Ma i giovani si lasciano consigliare? O pretendono di sapere tutto di primo acchito? «C'è una buona disponibilità ad accettare i suggerimenti di chi mesce il vino».
Hanno una curiosità prensile, questo sì, e un'attenzione vorace. Sicché dopo un po' l'habitué dell'enoteca disserta di vini come il tifoso discute di calcio al bar sport; con la stessa competenza voglio dire, non certo con la stessa foga. Anzi, nel caso dei vini, il distacco pare sia di rigore. Bevono anche le ragazze? Sì, anche loro degustano al banco la pari opportunità con i coetanei. E cosa preferiscono? «I frizzanti, senz'ombra di dubbio; frizzanti dolci, di preferenza, come alcuni moscati piemontesi o il brachetto (un vino rosso, un po' mosso, di buon abboccato)». E poi, salendo di qualche gradino la scala della clientela, ci sono gli esigenti che bevono un bicchiere al giorno, ma di un Sauvignon — dice Volpe Pasini — di Puiatti o un Brunello di Montalcino di buona annata. Assaporano per il gusto di assaporare; mentre la maggior parte dei giovani accompagna il bicchiere a un qualche dolce, questi lo gustano in meditativo conversare con gli amici.
E i superalcolici, già che ci siamo? «Il loro consumo è in grossissimo calo, rispetto a qualche anno fa, in particolare tra i giovani», risponde Volpe Pasini. Segno evidente che la scelta del vino si è depurata di tutti quei significati (la caduta dei freni inibitori etc.) che forse erano all'origine del consumo di superalcolici. «Il bere è ora inteso come un piacere, consapevolmente cercato a dispetto dei messaggi anti alcol che ci bombardano a tappeto ogni ora del giorno. E questo stimola i produttori a fare meglio». Che è l'effetto secondario più gradevole del vezzo di bere poco e bene

Quando una malattia non è da tutti

Io lo conoscevo bene: variazioni sull'infarto

di Cesare Govi
Premio nazionale di narrativa di Monfalcone

Premessa: l'infarto è un eccellente calmante, sedativo, tranquillante, soporifero, ansiolitico, neuralgesico, distensivo, psicocontrollore, euforizzante, ananevrotico, Sraf (sindrome di rimbambimento acquisito da flebo), quindi oggetto di tema libero di cronaca avventurosa. Prego la giuria di soppesare ogni considerazione, riflessione e impulso, tutti finalizzati a una maggior comprensione della malattia. Quanto può accadere di letterario in questa relazione è del tutto incidentale. Però, essendo capitato a me quest'infarto, non è assolutamente casuale. Gl'inciampi sociologici sono appositamente voluti per render attendibile la narrazione, che sennò chi la prenderebbe sul serio? Eventuali accenni a cibi vivande e gola non dovranno impegnarla, nella sezione «Valori del mondo contadino». Vado sul libero.

All'infarto va restituito il sito che gli conviene e compete fra le infermità di categorie socioeconomiche superiori, ovverossia qualificanti, insidiato da qualche tempo da patologie astoriche e volgari, epperciò di massa. Del resto la gente ha sempre cercato di promuovere i propri guai della salute. Annibale, per esempio, non è mica vero che a Casteggio fosse rimasto ferito a un occhio, come raccontano Cornelio e Livio. Macchè, una sera camminando fra le vigne dell'Oltrepò, già allora insigni, mette male un piede e si prende una brutta storta. Guaio tutt'altro che commendevole per uno dei massimi condottieri della Storia, ed ecco l'urlo di dolore e la gabellata nobile ferita a un occhio. È che lì, tra Broni e Casteggio, c'è un Barbera d'alto lignaggio. Qualcuno dice Bonarda, adesso è di moda parlar di Gutturnio. E il punico beveva bene.

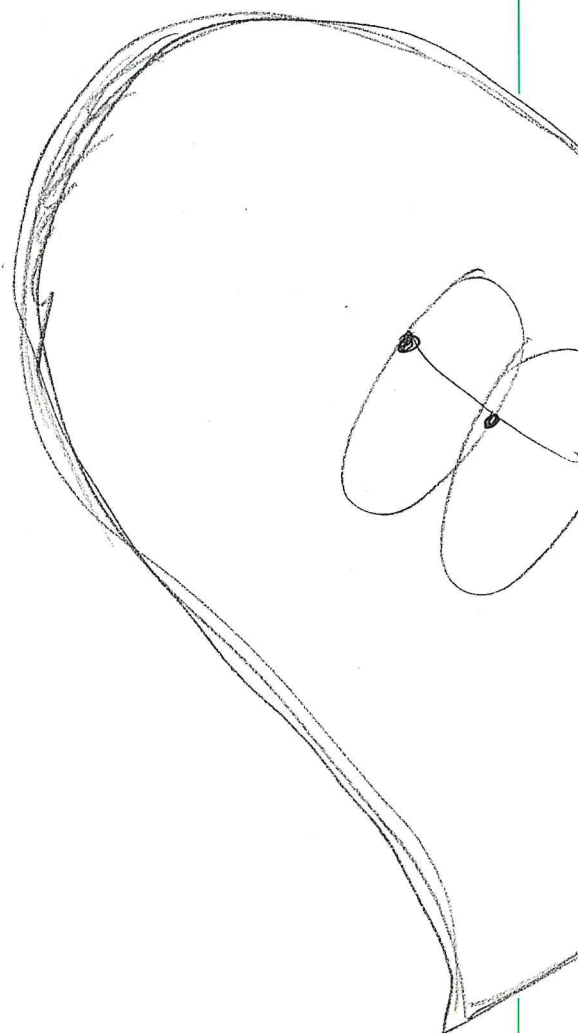
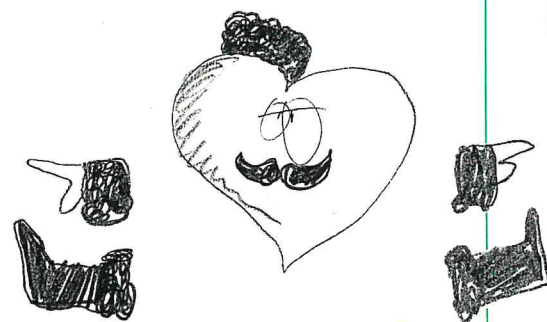
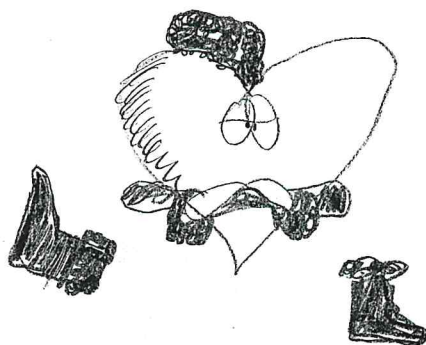
Sempre distinto l'infarto. Tantevvero chi ne vien colpito in treno o stazione o aeroporto internazionale lo ricoverano, in attesa d'ambulanza, nella saletta Vip (very important persons). E a prestare le prime cure c'è sempre un primario o, quantomeno, un aiuto universitario. Mentre per fratture ossee, contusioni accidentali e malori ordinari, e pure ictus ed emiparesi, è presente un occasionale medico d'Usl, e n'avanza. Eppure anche in queste malattie è in agguato la vanità: basta a volte un pochino d'affanno per pensar più su: «Eh sì soltanto un affanno, ma il medico m'ha detto attento, neh?».

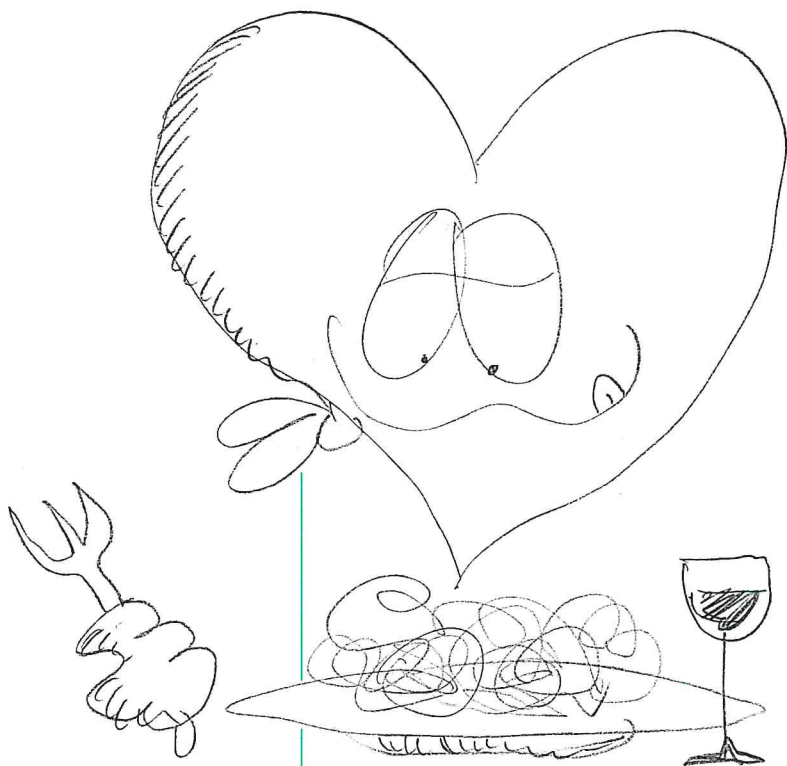
Le malattie non possono trasgredire le attribuzioni di censo e d'età affibbiate dal Creatore, pena il caos irreversibile delle patologie. Difatti quando peste e colera nel XIII sec. han cominciato a mieter salme fra plene e nobiltà indifferentemente, il popolino ha com'avvertito un segno d'uguaglianza e cominciato a pensare alle rivoluzioni.

Da sempre i mali fisici cadenzano l'ordine etobiologico e d'età dell'uomo (e della donna, dopo i decreti presidenziali sull'uguaglianza dei sessi). Diarrea, morbillo, varicella, qualche devianza itterica, meningite e poliomielite eran patologie delle infanzie evolute fin agli anni 40. E fin qui eravamo a posto da 0 a 15 anni, tutto nella norma secondo le classificazioni del Malaguzzi, che ha battuto sul filo degli apoftegmi sociologici la concorrenza. Però colla diffusione dei mass-media e dei mangimi bilanciati qualche scossone retrò era inevitabile. Sparite meningite (anzi, questa cronicizzata dal rock) e paralisi infantile, son riapparsi pidocchi, zecche, foruncolosi, vermi intestinali e comedoni d'astinenza, anticipati

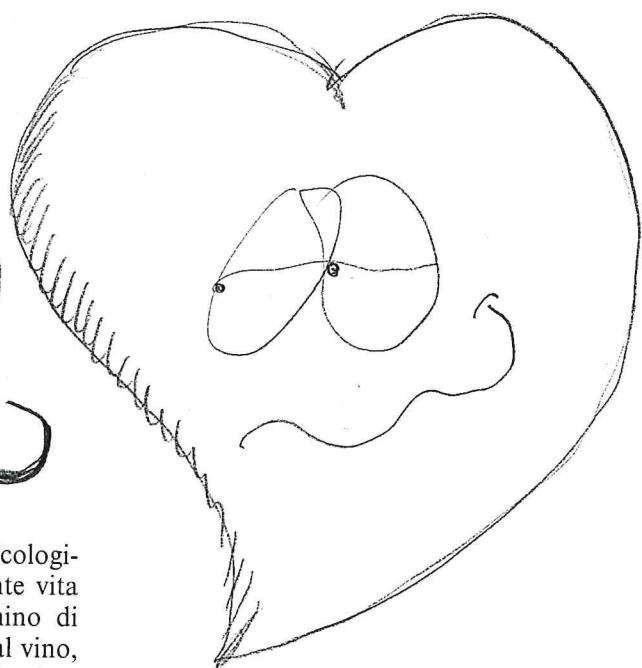
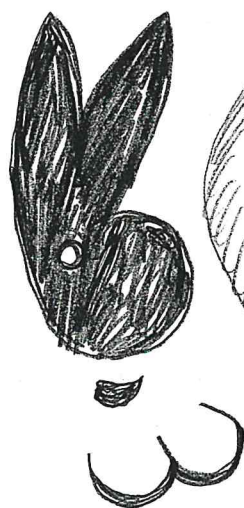
dai 14 ai 6 anni data la libertà sessuale concessa ai minori con decreto legge.
Qualche tumore, perlopiù al cervello, comincia a segnare di quand'in quando i bambini particolarmente dotati (come da giudizi concordati dei consigli dei genitori e di classe): buon censo sociale, vivacità d'apprendimento, prontezza ai quiz televisivi, riflessi istantanei nei videogiochi, e segnatamente al personal computer. Recenti studi hanno evidenziato, tuttavia, come in queste fasce sociali, ancorché di rango priore, sia raro l'infarto infantile, sempre molto qualificante. Trattasi in tali casi di soggetti situati sopra la media superiore secondo la classificazione del Reader's Digest. Ragazzi proiettati che si distinguono quali imitatori implacabili delle gesta imprenditoriali paterne: ansiosi d'affermarsi a nove anni ove il borghese corrente sogna, quasi sempre senza esito, d'arrivare a 40. Sono gl'yuppies imberbi della salute e della malattia, *à la page* delle scoperte culturistiche, a giorno delle ultime malattie *du rôle*. «Infarto precoce carriera veloce» è il motto esclusivo sulle magliette universitarie da Yale alla Bocconi con qualche episodio alla Cattolica. Segnali guardati con molto sospetto dalla facoltà di sociologia di Trento come rigurgiti classisti. Sociopatologia di classe, dunque. Tantevvero, fra gli accidenti che le plebi si lanciano durante le liti, ricorrenti malauguri a base di malattie perverse e immonde, non si riscontra traccia d'infarto. Ultimamente il ministero della Sanità ha indetto un concorso fra le malattie per stabilire una gradualità d'importanza, vista la crescente richiesta di patologie socioqualificanti.
Eppure il tentativo della psicoanalisi di schematizzare le malattie tradizionali secondo parametri sessuosocioeconomici è naufragato contro l'iceberg improvviso dell'Aids, ovvero Sida (Sindrome d'immunodeficienza acquisita). Non è accertato ancora, comunque, se trattasi di malattia ad alto contenuto sociale. Potrebbe essere una volgarissima mess'in scena di teppismo patologico-fascista per frustrare l'azione onniliberatoria dell'Arci-gay e d'altri movimenti uni e polisessuali democratici. Tuttavia le malattie degne di considerazione e motivo d'orgoglio, quali l'infarto e in qualche sott'ordine i tumori, che con disincantata destrezza eran riuscite a soppiantare l'oramai datato mal sottile — Leopardi e Chopin stando alle risposte d'alcuni candidati alla Maturità sarebbero morti d'indigestione — le troviamo relegate oramai nei necrologi delle gazzette provinciali. L'adattamento sociale immediato di larghi strati di soggetti alla Sida o Aids (l'unica malattia indicata con l'iniziale maiuscola, a differenza d'altre patologie come emorroidi, duroni, orzaiuoli) ha boulversato le norme canoniche di comportamento dei censi elitari.
«Male che non perdona», «Morbo inesorabile», «Infermità senza speme», «Inenarrabile sofferenza» son stati per decenni predicati esclusivi, quasi marchi registrati — diffidare delle imitazioni — del cancro, ingentilito dall'alfabetizzazione delle plebi in «brutto male» e poi tumore. Accezione — questa — di rango mondano, considerati i cocktails pranzi happening gala d'istituti benefici in suo nome, sebbene per debellarlo. Mezza colonna spalmata di «mali implacabili» bastava a gratificare la famiglia dell'estinto: a fronte dell'implacabilità cosa ci vuoi fare? e seguivano «profonde gratitudini a medici primari infermiere, e specie a suor Teresa, che tanto s'è prodigata». Tempi riservati e schivi, tristi annunci a esequie avvenute, non fiori ma offerte all'Istituto dei tumori. Promosso l'infarto a status-symbol *parvenu* come la 164 i.e. turbo e la BMW 745 ci son volute tre, quattro, 12 colonne d'improvvisi malori e cuori buoni repentinamente fermati per qualificare un defunto generoso: superlavoro, stress da responsabilità di vertice, successo mondano, ansia perfezionistica, esuberanze generiche.
Niente, la Sida o Aids ha scaravoltato decenni d'establishment patologici. S'insinua senza titoli né esami né storia. Non si conosce un solo sieropositivo Sida con predicati patrizi e attribuzioni sociali qualificanti. Niente, ma uno crepa di Sida e i necrologi recitano la solita solfa dei mali inesorabili che non perdonano, emblemi d'altre e ben più storiche patologie. La confusione è fuorviante e quanto meno lesiva per tumori, e vieppiù per infarti.

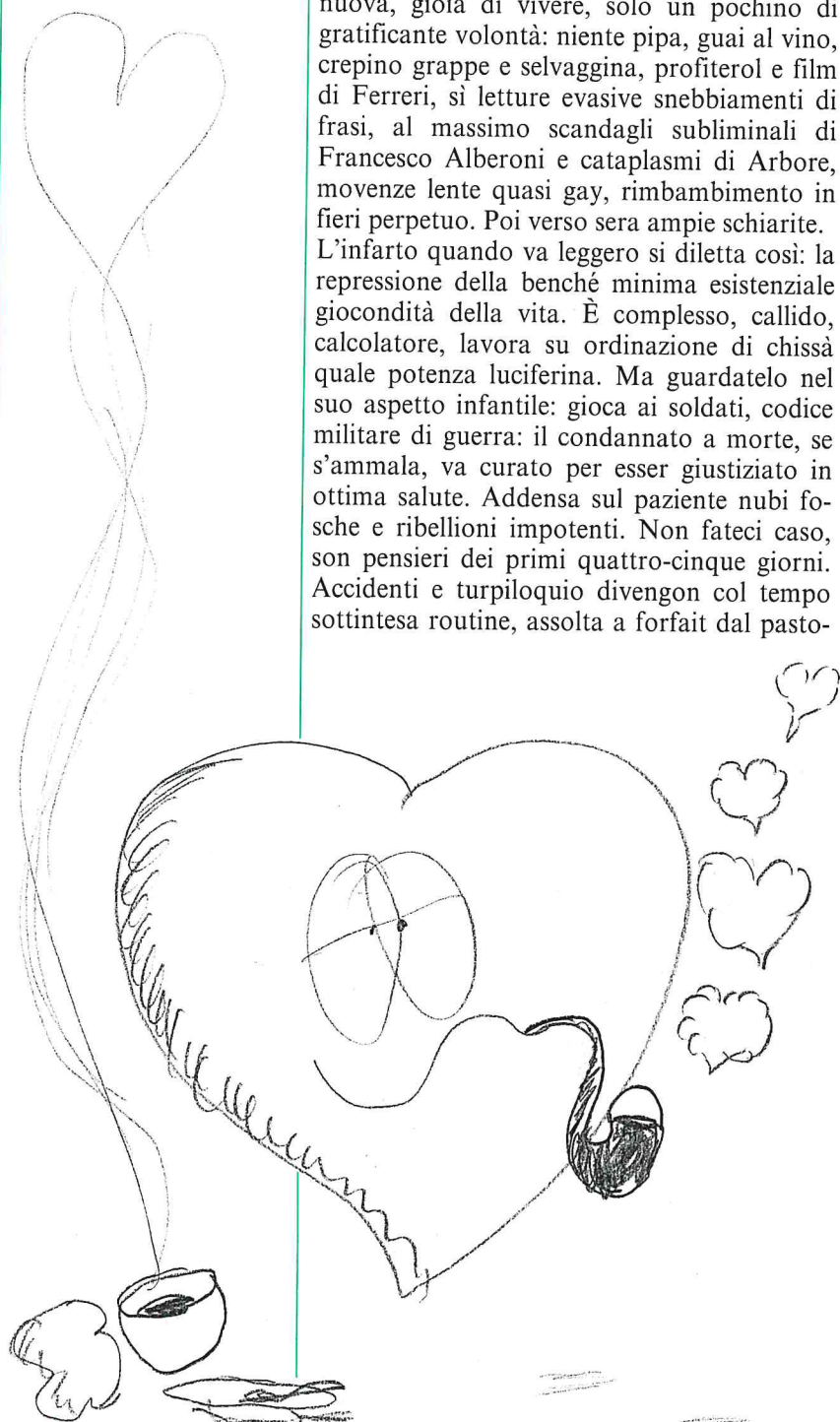
Da tre giorni io sono in terapia intensiva per un infarto di quelli brutti, che se non ti lascian secco è perché si sbagliano, arrivato in pompa magna nunziato da sette ore d'angina turistica, dal momento che ho continuato a guidare malgrado cortesi avvisaglie. Adesso vediamo, se me la cavo, bene. E se invece...? Tutti avvertiti, per l'amordiddìo niente improvvisi malori inesorabili: ben chiaro rifilato in neretto corpo 12 sic et simpliciter «Infarto». È un male pulito, familiare. A chi non ha portato via un paio di parenti stretti o un capufficio efficiente? Li abbiam visti disinvolti, quasi sempre queruli blateroni un momento prima, ci siam voltati ed eccoli... immoti, cerei ma senza segni di spasmi... un colpo, poveretto, m'almeno non ha sofferto. Dolorosa norma, ma norma.
Adesso, molte volte al «colpo» anche brutto si sopravvive (il mio caso). Magari con una valigia in mano, o chinato a cercar sott'il sedile, un dolore alle braccia, una stretta allo sterno e il dottore che dice questa volta è andata, m'attento, neh? Be', che un male così, un po' carogna ma di stile, finisca fra i generici «che non perdonano» mi dispiace. Bisogna averl'avuto, l'infarto, per capire certe cose. Non stupirei che dalla rabbia una volta o l'altra all'infarto venisse un infarto, improvvisamente come visse e operò...

Quando l'infarto non er'ancora stato inventato la gente ignara moriva d'un colpo. Un male oscuro, diciamo *foncé*, sempr'in grisaglia doppiopetto. Molto laico, su misura a chi non ne voleva sapere di «buona morte», «preparazione al trapasso», «cristianamente come visse», «munito dei conforti», «con la speciale benedizione del Santo Padre», «tornato alla gloria dell'Eterno» (come se il Padre celeste fosse lì sempre pronto a prendersi chiunque gli mandan su i preti), estrem'unzione? una jella. Un colpo e basta, senza tante sofferenze come il parto e altre prescrizioni clericali. Un colpo, e pensare che l'ho visto stamane in ascensore.
A ben guardarli i morti d'un colpo son delle foto istantanee prese di nascosto. Gli altri, quelli «dopo lunghe sofferenze sopportate con cristiana (musulmana, ebraica, buddista) rassegnazione», sembran in posa da una settimana, il giorno di quel raffreddore fatale. Sorridenti, vanitosi, edificanti da far coraggio a chi resta col vuoto incolmabile (ch'è poi un vuoto a rendere, magari in un paio di mesi). C'è, a proposito, un'iconografia eloquente. Caso emblematico Alessandro Manzoni di N.N.: sul letto di morte, pardon, more nobilium, sulla poltrona d'agonia: i patrizi avevan da morire seduti. Figurati don Lisandret ottimate brianzolo, eccolo in effige solenne com'un pio bove, semiseduto, l'occhio volto a un angelocustode in attesa fuoricampo. Uno, insomma, che la morte l'ha mandata a chiamare a giro di posta.
Tutt'un'altra cosa i morti tutt'in una volta. Non erano mica molto benvisti: peccatori senz'il tempo d'una contrizione, atto di dolore delegato ma non autenticato, abbandonati un po' da Dio e dal clero.

Quello snobbare i conforti religiosi, no mica un vezzo anticlericale, così solo un atteggiamento agnostico un po' gagà. Una liturgia, una manfrina, una civetteria come le altre, che connotano l'infarto. Prima di tutto l'improvvisazione, l'inventiva estempore, umore imprevedibile, nervoso un po' blasé, i modi burbero-disinvolti del *grand-seigneur* tipo personaggio alla Walser, è di casa non si f'annunciare, ma non si dà per scontato. Male di lignaggio. L'abbiam visto decine di volte, ma ogni volta ve' chi si vede. Ti prende uno te lo lascia secco. Ma a quello che sopravvive sembra dire «dài che scherzavo», com'una pacca s'una spalla. Però il colpo te l'ha dato, e la paura te la tieni finché campi, se campi. S'è costante, la paura diviene una compagna cui ci s'affeziona, diceva Pirandello, mah! Però, diciam le verità, da quel ruffiano che è sa farsi perdonare, è l'infarto, ha un suo stile. Ti segna uno, ma è com'una Mensur dell'università di Heidelberg s'una guancia, la sigla d'un duello medievale. È la più biografica delle malattie, non c'è dubbio.

Un caso fra tutti, quello d'Ermanno Gorrieri, ministro - meteora - del - lavoro - Fanfani. Ecco il tamburino d'investitura sui giornali: «Esperto in problemi del lavoro, sei figli, due infarti». Il gen. Eisenhower: «Condottiero della seconda guerra mondiale, capo delle truppe alleate, presidente degli Usa, una moglie, tre infarti». Di Gorrieri sappiamo che soffre di colite; e i polipi nasali d'Eisenhower? Le biografie non ne accennano. Note pure le ragadi anali di Reagan, ignorate dalla storia ufficiale, che ci tramanda solo dei tumorini al naso.
Da un po' di tempo ci son in giro dei falsi, malgrado le contraffazioni sian perseguibili a termini di legge. Gl'ictus cerebrali, per esempio. Massì anche loro, una sorta d'emboli e trombi, possono far carte false per gabellarsi da infarti. Una certa ritualità può trarre in inganno, ma l'improvvisazione è goffa e i postumi, laddove rimangano, maldestri. Lo schianto, e va bene, ma poi è un mezzo schianto. Che ti lascia un mezzo morto magari per due settimane, ce la fa non ce la fa, rimbambito, coma irreversibile, una ripresa, pompe funebri in preallarme settimanali, la famiglia lì che per un mese non sa se far la spesa anche per lui, angosce intermittenti, olio santo sì, no, necrologi sospesi.

L'infarto, intanto, è fatto tutto cardiaco, col cuor'in mano. Passionale oltrech'elegante, cavalleresco, callido ma leale va dritt'al cuore. Non si perde lungo i viottoli periferici ove il sangue s'aggira sporco. Lui no, prende le strade nobili, i grand boulevards della circolazione, le coronarie così regali già nel nome: è lì che molla il suo embolo. Di carattere, l'abbiam visto, un po' goliardico: fa lo scherzo, ma non vuol esser preso sul serio, com'è norma dei grandi mondani. Fai comunque finta d'accusar la botta forte, anche se trattasi d'avvisaglia anginosa, ti senti la strizza dalle subito retta, accasciati sbianca in volto, sudori freddi, invoca l'ambulanza. Il più delle volte all'infarto gli basta un ossequio simile, vuol sentirsi importante, e magari arrivi all'elettrocardiogramma che non c'è quas'il segno. Ma ti tengon dentro poco poco 15 giorni in terapia intensiva, che puoi chiamare anche unità coronarica se hai un minimo di cultura. Dell'elettrocardiogramma c'è da fidarsi adesso sì e no: sono gli enzimi a emettere la sentenza, è l'esame del sangue la corte suprema. L'infarto ti lascia indelebile un segno di distinzione perpetuo. Si tratta di saperlo gestire. Chiunque t'incontrerà, «Ebbé, e con l'infarto, poi...?». Tu parlane a lungo, anche 40 anni dopo. L'infarto ti tiene sulla corda, ma un omaggio così, sentirsi sempre citato, te lo ripaga magari con altri 40 anni di vita. Sempre però attaccati al prammatico filo. Se poi si sente gratificato, che so?, da una settimana di rianimazione e si convince d'aver picchiato forte, allora da quel grand seigneur ch'è scompare, non lascia traccia, compensato dalla tua perpetua paura: la pipa spenta; ma dài, un tiro cosa vuoi che sia? No, no e poi no. Tu sai d'averl'avuto, aspetti che torni, e lui magari mai più. Comunque vatti a fidare, è strambo, tira a bocciare, a uno secco a un altro morbido. *Non è ver che sia l'infarto / il peggior di tutt'i mali / ce ne son di tipi vari / non son mica tutti uguali.*
T'avvertono mentre hai ancora la cannuccia dell'ossigeno nel naso, sigarette pipa sigari, cervo in civet ore notturne Cabernet Franc e Sauvignon Cobas Snals tutto tabù innominabile. Col whisky chiudon un occhio, vaso- dilatatore antiaggregante piastrinico, un dito al giorno. Ecco, qui sta la carognata dell'infarto, di tutto no, di qualcosa sì, ma se non fosse così non sarebbe infarto. Di belle maniere non nomina l'eros, e siccome ciò che non ammazza ingrassa il sesso è concesso, i cardiologi *liberals* lo consigliano, una sorta di terapia a luci rosse. Esiste a questo proposito una letteratura scientifico-osé. Un caso: quel gentiluomo ultraottuagenario di Klagenfurt, von Riedhofen, che una notte dopo un amplesso inappagato con la moglie cinquantenne ma *toujour en fleur*, va a ricuperarsi con una ragazza di 30 anni. Una verifica d'efficienza per un eventuale rinfaccio alla consorte. Dopo reciproche prestazioni vietate ai minori la giovane s'addormenta, e son inutili ulteriori profferte del

valentuomo quarta età. Allora l'abbandona, scende in strada, abborda una mondana e via. Performances a pieno ritmo, la gioia è all'akme, quando con un rantolo l'uomo s'accascia. Infarto, decreta la polizia appena chiamata, uno nuovo, visto che ne aveva subìto altri due. Congestione intestinale accerta l'autopsia. Il cuore non c'entra, era da adolescente.
Sornione l'infarto, sembra un capriccio di Palazzeschi. L'accusano d'esser effetto di stravizi, lui gnicca «*peut être*», o d'uno sforzo improvviso «perché no?», o il colesterolo espanso «sì sì certo, il colesterolo», e la vita sedentaria? «se uno s'abituasse a due ore a piedi al giorno». E allora il mio caso? — chè l'avrete capito, sto giocando su fatti miei — infarto sicuro da carta d'identità: però colesterolo zero, pressione arteriosa 105/60, trigliceridi appena sufficienti, transaminasi nella norma, zuccheri sotto la norma, 12 grammi di grassi al giorno se son tanti, alimentazione vegetale che mi prendono per un orto botanico, 8/10 km al giorno quando non son 20, nove ore di sonno disteso più siesta meridiana, rari rovelli e stizze. Ebbene infarto, senza remissione infarto. Anche se destituito da ogni fondamento.
Perché colesterolo, alcol, zucchero, sale, pigrizia son tutte cose da intasare i condotti, e l'infarto zac! Però dovrebb'esser anche vero che un niente, un peperoncino, ma cosa dico? un seme di senape avrebbero da lavar via tutto dai viali sanguigni e cavare ogni velleità all'infarto. Ma stress, ansia, angoscia, prezzi d'elettrauto, prova quelli a scioglierli col peperoncino. I consigli antinfarto di chi ha avuto l'infarto, ecco cosa intasa senza remissione coronarie e testicoli. Le ritualità terapeutiche dell'infarto sono ancora molto aleatorie. Credo che fuori dalle cure sintomatiche non ci sian scampi.

Altra liturgia dell'infarto il trasporto dell'infermo. L'infartuato ha d'arrivare al pronto soccorso in autoambulanza o in taxi o autoprivata o in braccio a qualcuno di corsa trafelato che imita la sirena, altrimenti rischia di finire in urologia o oculistica. Provate, al momento della crisi acuta a presentarvi per il ricovero urgente da soli e a piedi (a volte l'infarto può coglervi davanti all'ospedale). Vi respingono brutalmente e possono denunciarvi per millantato infarto, o quantomeno per simulazione di cardiopatia dolosa. All'ospedale s'ha d'arrivare come minimo in braccio a qualcuno. Esistono casi standard: consultare l'enciclopedia medica per famiglia, o le pagine gialle alla voce «radiotaxi».
A uno, che l'infarto gli girava su e giù per le costole d'almeno otto ore, scoppia di brutto davanti all'ospedale d'una città svizzera d'alta rinomanza ospitaliera. Posteggia l'auto a 4 mt. dall'ingresso, raggiunge in ascensore l'astanteria d'urgenza al primo piano. Dice quel che sente o gli pare d'avere. Davvero? e perché non è barellato o in braccio a qualcuno? Si metta in regola, poi vedranno. Escluso che la moglie dell'infermo riesca a sollevarlo buongrado i suoi 62 chili scarsi, questi riprende l'ascensore, scende al pianterreno, si prende in braccio da solo e torna su. Così smorto madido e perdipiù in braccio a se stesso, adesso ci siamo, non c'è dubbio, infarto: unità coronarica, soin intensif, rimbambimento da flebo, sonde cateteri monitor, elettrocardiogramma perpetuo, idem prova pressione, pulsazioni, frequenza respiro. Infarto per ora non è detto, l'Ecg è attendibile quel tanto. Spasmi anginosi? bisogna aspettar domani cosa dirà l'esame del sangue, gli enzimi in subbuglio.
Il domani. Potranno esser le 10. S'aprono le porte automatiche: gravi, 12 camici bianchi vengon verso il letto a passo di Sarabanda, sostano d'attorno all'indiziato d'infarto come in posa, che sembra la lezione d'anatomia di Rembrandt. È una giovanissima donna, aiuto del primario, ad annunciare che gli enzimi han deciso dopo una notte di camera di consiglio: I-n-f-a-r-t-o. Il primario annuisce, ma è subito un sorridere corale: è infarto, quindi si sa il daffare: quiete, immobilismo nirvanico, contemplazione, qualche velleità dionisiaca mattinale per via di quella goccia di caffè ospitaliero, soprattutto autocoscienza della malattia (un precetto di Le Corbusier, che progettava ospedali senza finestre, così l'ammalato si stufava d'esser malato e guariva: l'imbecillità quando prende la via della cultura diventa cretineria attiva, la più perniciosa).
Ci si avvia così verso la pronta guarigione, come da biglietti e telegrammi sugli omaggi floreali subito rimossi dalla stanza per motivi d'ossigenazione. Il passaggio da unità coronarica a clinica medica consacra lo scioglimento della prognosi, cosa che fa imbufalire l'infarto, che vuol esser lui a decidere, epperciò il più delle volte t'ammazza il paziente ap-

pena fuoripericolo. Fuoripericolo, ovvero quasi: il «memento mori» te lo minaccia il cartiglio tipo *Inri-crocefisso*: «Lit strict», letto supersorvegliato, se ti muovi ti fulmino. Sul far del sonno ti si forma dentro una preghiera, mio Dio ti dono il mio cuore, cui l'Altissimo replica «In quello stato cosa vuoi che me ne faccia?». Nei dormiveglia mattinali subentrano intermezzi d'angoscia delirorealistici. Una visione nel crepuscolo antelucano: un raggio di sole entra da una finestra, disdegna un uccellino in gabbia a una parete e va a posarsi s'un coniglio in umido s'una tavola; è il coniglio in umido a mortificare il raggio di sole, o è questo a nobilitare il coniglio? Dilemma soporifero, che quasi sempre riappisola.

Il risveglio è il sorriso intelligente, psicologico, della dottoressa ragazzina nunziante vita nuova, gioia di vivere, solo un pochino di gratificante volontà: niente pipa, guai al vino, crepino grappe e selvaggina, profiterol e film di Ferreri, sì letture evasive snebbiamenti di frasi, al massimo scandagli subliminali di Francesco Alberoni e cataplasmi di Arbore, movenze lente quasi gay, rimbambimento in fieri perpetuo. Poi verso sera ampie schiarite. L'infarto quando va leggero si diletta così: la repressione della benché minima esistenziale giocondità della vita. È complesso, callido, calcolatore, lavora su ordinazione di chissà quale potenza luciferina. Ma guardatelo nel suo aspetto infantile: gioca ai soldati, codice militare di guerra: il condannato a morte, se s'ammala, va curato per esser giustiziato in ottima salute. Addensa sul paziente nubi fosche e ribellioni impotenti. Non fateci caso, son pensieri dei primi quattro-cinque giorni. Accidenti e turpiloquio divengon col tempo sottintesa routine, assolta a forfait dal pastore (siamo in un ospedale calvinista) in visita serale coi sermoni di ringraziamento da far rabbia a quelli cattolici. Far finta di niente anche se viene in mente il funerale, che hai raccomandato incognito e annuncio postumo: rabbie nocive quanto inutili, tanto quelli che non vorresti neanche lì ci saranno tutti. Poi a poco a poco si guarisce, se si guarisce, sei mesi d'infermità, che col tempo diverrà pure mentale. Robe da meningite di quelle d'una volta. Visite, coccole, fiori, mi raccomando ci vuol pazienza, un libro d'arte, coraggio vedrai (meglio non averne così non vedi), poi quando starai bene... e soprattutto...

No, dico, l'infarto non è mica una sciocchezza, ammazza te e gratifica gli astanti stimolando discorsi saggezze buonsenso e diagnosi inedite. Gli va dato retta. E gli scherzi peregrini che gioca a chi se lo becca senza saperlo? Di tiri burloni dell'infarto, ce ne sono da far letteratura. Sì perché c'è pure l'infarto muto, incognito che salta fuori, che so?, dopo quattro anni. Uno se lo porta anche a ballare, in certe occasioni crede d'esser solo, macché c'è l'infarto-ombra lì con lui. Un giorno va dal dottore per un reuma, «Ma lei signore mio ha avuto un brutt'infarto qualche anno fa. Non se n'è mica mai accorto?», «...!», «infarto», «...?», «Cosa c'è da fare? niente fumo, no al vino, a letto presto, sei mesi pressoché immobile». Sì, retrodatato, e con gli stessi Diktat dell'infarto prontacassa. Ma senza le coccole le ansie i regali i giri di telefonate ti prego riguardati di parenti amici estimatori. Be' è chiaro, cosa deve dire uno? «Sai ho avuto un infarto sei anni fa», «Però» esclama la moglie, «Ah sì? m'adesso stai bene» fa un altro. E manco gli vien'in mente d'offrirgli un caffè. E fa bene, perchè il caffè niente neanche lui. Comunque è andata così

Le note enologiche di Guglielmo Buglioni

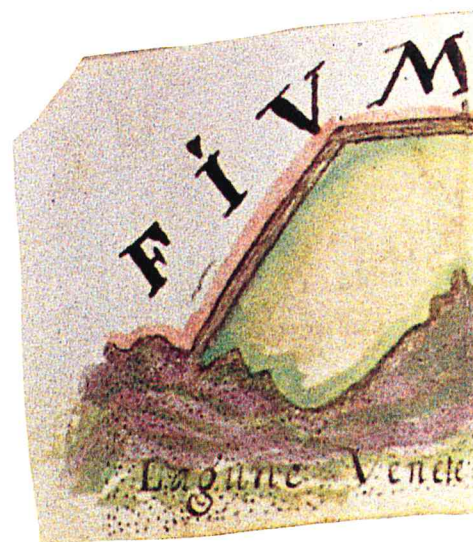
La mappa dei vini nel Catastico dello Stato di Gradisca

di Ferruccio Tassin

Le foto sono dell'autore.
Le riproduzioni sono tratte da A.S.P.G., serie politica II, III/33, catastico dello Stato di Gradisca.
Si ringraziano la signorina Lucia Franco e la dott. Maria Masau Dan, direttrice dei Musei Provinciali.

Nella pagina a fianco:
Catastico dello Stato di Gradisca, tav. 22. Città e distretto d'Aquileia.

È attuale l'interesse che muove gli studiosi ad analizzare le vicende degli Eggenberg, principi del Sacro Romano Impero, signori dello Stato che consumò la sua esistenza in un paio di generazioni. Lo scorso anno, in quella che fu la loro capitale, si tenne un convegno con la partecipazione di numerosi storici, soprattutto dell'area centroeuropea.
Corre l'anno 1647: nonostante le proteste degli Stati provinciali di Gorizia, il 25 di febbraio, l'imperatore Ferdinando III di Absburgo, dietro il versamento di 315.000 fiorini, e con la certezza di tutta una serie di garanzie (tra le quali, la difesa di questa «porta dell'Impero» e il ritorno alla casa imperiale in caso di estinzione della dinastia), concede a Giovanni Antonio di Eggenberg (Stiria) il titolo di principe conte di Gradisca. Con questo atto la Principata contea avrà una giurisdizione su quarantacinque ville principali, in continuità con il territorio imperiale o immerse come *enclaves* nella Serenissima Repubblica.
Il piccolo Stato finirà settant'anni più tardi, con la morte di Giovanni Cristiano II (Czoernig).
A Gradisca si batté moneta, si tenne un presidio militare, si studiò come migliorare la situazione delle esili ricchezze della contea. In prima fila in questa operazione di rafforzamento fu il Capitano della città-fortezza, Francesco Ulrico conte di Thurn, infeudato dagli Eggenberg della signoria di Ruda, San Nicolò di Levata.
Per suo incarico, il pubblico perito Guglielmo Buglioni preparò il *Catasto dello Stato di Gradisca cioé la separatione delle ville di questo illustrissimo principal contado e loro descrittione nelle quali si vedono in disegno distinti li beni communali ne' loro siti naturali.* Risale al 1681; è un manoscritto con 45 tavole.
Nella presentazione, il Buglioni, rivolto al Thurn, spiega che «...mentre in detto disegno non richiedevasi che la distintione delle Ville con li confini del Stato, et fiumi principali ho ardito delineare in questo libretto la separatione e descrittione delle ville stesse con la di-

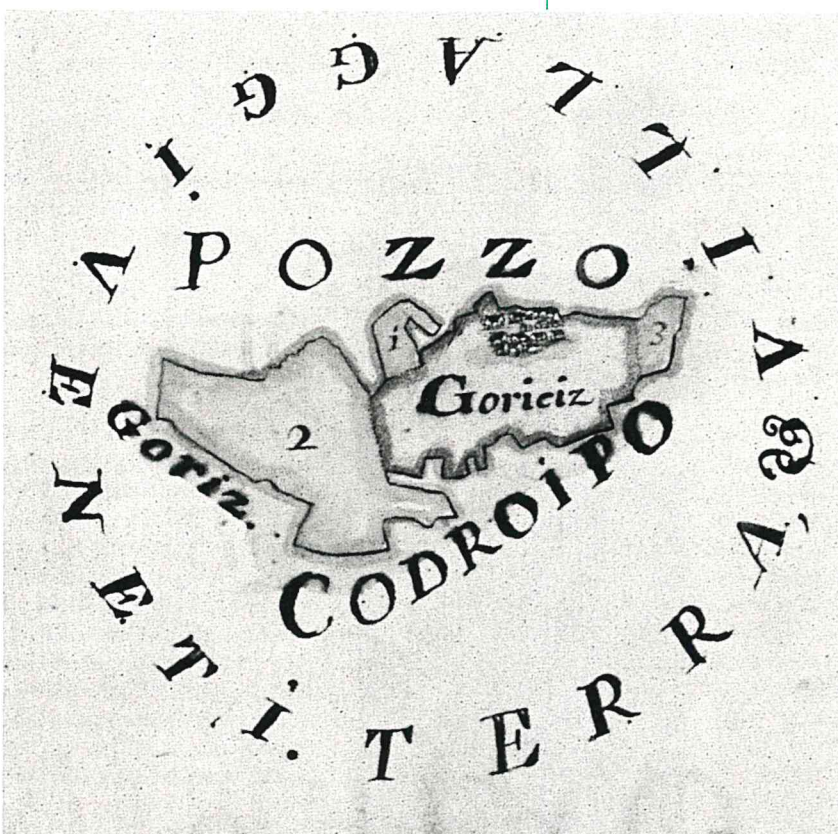
visione de beni Comunali, e la loro qualità et quantità...».
Sia per il valore documentario che per la bellezza dei disegni, il catastico è citatissimo e fotografato come un divo.
Pur nella estrema sintesi con cui è redatto, balza evidente la figura dell'estensore: interessato alla messa a cultura di terre marginali, o al loro miglioramento; attento ai particolari nel disegnare i paesi; colto nell'attenzione a città in decadenza come Aquileia; con una preparazione umanistica che non disdegna la

Malborgheto
Va Vicentina
Monastero
TERZO
s. Egidio
FIVMICELLO
AMFORA
AQVILEIA
FIVME DI
Padoano
Beligna
Beluedere Veneto
Laguna
dell' Adriatico & Segue

Tav. 18, Ruda. In alto, a sinistra, si nota l'antica chiesa di Ognissanti.

sintesi con il tedesco (un elemento minimo è, ad esempio, l'uso della Scharfes-s al posto della doppia esse italiana); capace di conoscere la storia; in definitiva, un tecnico-umanista di cui ancor oggi si sente una gran nostalgia.
Pittoresca la sua descrizione del sito di Aquileia», *«...posta alle gengive dell'Adriatico...»*; attenta alla religiosità popolare la sua nota relativa alla villa di San Gervaso presso Carlino: «...V'è un'isoletta detta di san Pietro di sotto Spignon, dove il giorno di detta solennità il Piovano di Chiarlins vi va processionalmente — facendo ivi una certa cerimonia con quelli di Maran veneto...» (c'era tutto un intrico di giurisdizioni in campo civile e religioso).
Parla sinteticamente anche dei prodotti, limitandosi al fieno, al legname (su cui si distende un po' con il suo dire), al vino e alle «biade», in un indistinto voluto, pensando alla coltivazione del mais su larga scala, iniziata da non molti decenni. L'attenzione si ferma sui «comunali», terre comuni, in parte incoltivabili (le strade...), in parte con prospettive di resa più o meno buona.
C'è un percorso preciso nella descrizione che parte, naturalmente, da Gradisca, le cui mura *«...sono fortissime già isperimentate nell'andate guerre...»*. Procede verso Mossa e scrive: «...Ha questa villa nella parte superiore diversi colliselli, quali producono legnami da fuoco ritrovandosi pochi buoni per fabrica, come anco qualche poca biada, vini...».
Non si entusiasma per la produzione vinicola del luogo, anzi sottolinea che il piano dà *«vini aspretti»*. La definizione, però, potrebbe anche non avere un aspetto negativo e parlare semplicemente del Cividino, vino bianco, verdognolo, poco alcoolico che formava la base dei vini bianchi della pianura (Levi).
Nel catastico mai si fa menzione di un tipo di vino, eppure la coltura della vite era praticata con successo fin dall'età romana, come ricordano Strabone, che descrive la vita dell'emporio di Aquileia ricco di merci, tra cui il *«...vinum in ligneis doliis curribus impositum...»*; ed Erodiano che si sofferma sulle viti intrecciate e legate agli alberi.
Nel Medioevo, il vino era importante nel pagamento dei fitti e buona parte del prodotto delle famiglie rurali se ne andava per il pagamento di debiti verso il padrone (uso che si protrasse fino agli inizi di questo secolo).
Dal punto di vista qualitativo era differenziato dalla provenienza, dal sapore, dal colore, ma come nomi veri e propri, si va poco oltre il Pignolo e il Refosco (Cammarosano) e, qualche secolo più in là, con la onnipresente Ribolla, o ancora più su con il Picolito, assai pregiato.
Gli interessi del Nostro, par di capire, devono essere stati nel gusto e nella conseguente commercializzazione, che si espanderà appena nella seconda metà dell'Ottocento.
Vino senza altri aggettivi a Villanova di Farra, sia al colle che al piano; un po' più movimentato il giudizio per Farra, soprattutto per i *«Colliselli fertili di legni, biade, vini con alquanti olivetti»* (gli olivi sono presenti anche a Mossa, dove ancor oggi un toponimo li ricorda); ma al piano, vini *«mediocri»*.
Non si menziona il vino nella villa di Bruma, mentre si parla della chiesa di Santo Spirito e del mercato settimanale del sabato, che ha meritato alla località il nome di Mercaduzzo.
Si arriva all'entusiasmo a Romans, «situato in piano, et una villa delle più belle di questo Contado; la sua Campagna è fertile di biade, et vini...».
«Vini buoni» nella minuscola comunità rurale di Fratta; *«fertile di biade, e vini»* è Versa *«...se ben viene spesso inondata dal Torrente Torre, et Judri...»*. Già viva la tradizione della vite a Villesse — come oggi, del resto — che allora produceva poco grano, ma *«copia di vino»*.
«Ottimi» i vini di Jalmicco, *«deboli»* a Nogaretto (Nogaredo al Torre); normale la situazione vinicola di San Vito di Crauglio (ora San Vito al Torre); *«isquisiti»* i vini di Visco.

Tav. 7, la villa di Fratta.

Tav. 23, la villa di Terzo in cui si nota l'intersecarsi delle giurisdizioni.

E a questo punto vien da riflettere come solo in poche parti la tradizione sia ancora attuale.
Prosegue il viaggio del Buglioni tra i buoni vini di Ioannis, gli ottimi di Aiello; non commentati quelli di Crauglio; desolatamente *«piccoli»* a Tapogliano.
Il termometro del giudizio parte in verticale a Ruda, ma forse non è estraneo il caso che fosse sotto la giurisdizione del già citato conte Francesco della Torre, fatto sottolineato da un largo uso di lettere maiuscole, di aggettivi superlativi e titoli.
«Isquisitissimi» sono solo loro in tutto il catastico.
Se è vero che il Seicento (ma solo quell'età?) è ricco di casi simili, non è improbabile che il pubblico perito fosse incappato in una serie di refoschi (nell'Ottocento il Levi affermerà «Il *rifosco* è la più pregevole fra le uve nere nostrane e ben a ragione fu qualificata *regina delle uve nere friulane*»).
Leggermente più parco l'uso di maiuscole per San Nicolò di Levata (ma il testo è più breve), che tuttavia fa *«Vini isquisiti»*.
Ottima è la qualifica per questo aspetto a Villa Vicentina, mentre solo una menzione merita quella di Fiumicello.
Nell'impaludato territorio di Aquileia, che *«...Fa biade e vini in abbondanza...»*, si avverte la consapevolezza di un mito distrutto, ma ancora presente, nel quale, sull'origine romana, si era già insediata la tradizione della Chiesa aquileiese.
La cosa è palpabile nella conoscenza che questo «tecnico» ha delle giurisdizioni nello spirituale. «È la città di Aquileia la più nominata dell'altre del Friuli prima di gran circuito, et ora ridotta ad alquanti termini di muri, et fosse arginate in picciol distretto; è habitata da pochi per la cattiva aria, et si può dir senza traffico ridotta...».
Normale la viticoltura a Terzo sotto la giurisdizione delle monache benedettine come Cervignano, più fortunata per i *«buoni vini»* e per *«...qualche traffico per il commodo del fiume...»*; ancora normale lo stato di Monastero di Aquileia, fondato già da Popone patriarca dell'XI secolo.
Abbondanza di vini a San Giorgio, mentre *«pochi»* sono a Torre di Zuino e Fornelli, così chiamata *«...per esservi una torre forte...»*.
Sotto la giurisdizione dei Frangipane è Ontagnano, un cuneo nello stato veneto, con buona produzione vinicola. Fauglis li produce anche se non con l'abbondanza di Gonars.
Nulla da sottolineare di particolare a Porpetto, feudo dei Frangipane e Porpetto inferiore. Chiarisacco, Villanova e Carlino non hanno punte di rilievo, mentre San Gervaso sta sopra la media; nulla di straordinario a Precenicco.
Rivarotta difetta come quantità, Driolassa eccelle in qualità. Campomolle porta il nome con sè e ha *«vini deboli»*.
Isernicco ha vini buoni; a Sivigliano, di vini, non si parla, ma dello Stella che quivi *«...ha il suo principio...»*.
Virco *«...Fa biade e vini...»*, qualità mantenuta a Gradiscutta e di nuovo persa a Goricizza dai *«vini deboli»*.
Quando si legge questo articolo e si pensa a quel catastico, bisogna valutare anche il mutamento del gusto e la «rivoluzione vinicola» dell'Ottocento; tuttavia, non si può fare a meno di pensare ad una tradizione vinicola dai risultati alterni, ma generalizzata, che considerava il vino nell'ambito della tradizione alimentare e come strumento privilegiato nei pagamenti e negli scambi. Il Buglioni ne ha parlato come uomo del suo tempo, attento all'origine del termine economia, nella tradizione umanistica che lo lega fortemente allo spirito dell'uomo più che a freddi numeri

Tav. 27, la villa di Goricizza circondata dallo Stato Veneto.

Nuovi impianti Vqprd: spingere o frenare?

Nessuna elemosina per favore

di Claudio Fabbro

Questa rivista è divenuta negli anni (lo dicono i viticoltori, non chi scrive...) un osservatorio privilegiato dello stato della viticoltura, dei mercati, ma anche delle sensazioni che quotidianamente si registrano tra i vigneti e nelle cantine. Lo diciamo non senza una nota di soddisfazione quando si paragona il comparto agli altri settori produttivi regionali (zootecnico cerealicolo, lattiero caseario ecc.) più pressati dal problema delle eccedenze Cee.
Ma dalla soddisfazione alla preoccupazione il passo è breve, soprattutto nella gente dei campi che vorrebbe risposte precise e sicurezza, per le scelte che ha fatto e quelle che vorrebbe fare. Sicurezza a lungo termine, ovviamente (un vigneto dura 20-25 anni), e non ansie che si rinnovano dopo ogni raccolto annuale.
Chi frequenta abitualmente i viticoltori coglie due umori fondamentali: l'impotenza di fronte ad un progressivo appesantimento burocratico che nessuno vuole, ma che, ad ogni livello, è più facile giustificare che rimediare semplificando; l'insofferenza per la disciplina comunitaria, non in quanto inutile, bensì in quanto non esaustiva delle peculiarità proprie delle regioni ad alta vocazione vitivinicola.
Il viticoltore ha, dunque, l'impressione che lo Stato non sappia distinguere le realtà meritevoli da quelle in sofferenza e trovi più semplice fare di tutta l'erba un fascio e dare in parti uguali (per cui alla fine viene bocciato chi merita). Materia di discussione quotidiana è, nella fattispecie, la disciplina viticola che consente estirpi e reimpianti (anche con acquisizione di diritti altrui, con atto notarile) e che,

dal 1984, ha chiuso progressivamente i rubinetti degli ampliamenti di superfici, anche se Vqprd.

Consistenza delle deroghe

Va detto, a onor del vero, che fino al 1989 la Cee ha riconosciuto alla nostra regione giusti meriti, gratificandola, in tre momenti, di 200, 295 e 789 ettari d'ampliamento di superficie ammissibile (vedi Vigneto n. 1/9 e n. 5/90). Un gran bel respiro per la nostra Regione, sottodimensionata per quantità produttive da un triennio; felici, ovviamente, i vivaisti ed entusiasti i viticoltori beneficiari (cioè tutti quelli che avevano presentato domanda, con modesti tagli per ampliamenti eccedenti i cinque ettari...).
A questo punto, proprio da questi ultimi, soddisfatti e autorizzati, sono arrivati i primi ammonimenti. Spiace purtroppo registrare che tanti suggerimenti di maggior prudenza abbiano trovato, nelle alte sedi comunitarie, fertile terreno. È noto, infatti, che la richiesta collettiva d'ampliamento di 1.015 ettari (campagna 1989/90) è stata congelata al ministero secondo cui la commissione Cee il 19.2.1991, «non ha accolto l'istanza nazionale, in considerazione dell'attuale deterioramento dell'equilibrio globale del mercato del vino».

Due pesi, due misure

Nulla da eccepire, all'insegna del «mal comune mezzo gaudio»! Ma nè a chi scrive nè al viticoltore di casa nostra è sfuggita, in seguito, l'interessante analisi curata da Nicola Dante Basile sul «Sole 24 ore - 08/91» dal titolo «Vigneti in cura dimagrante con ricchi premi comunitari (per incentivare le estirpazioni Bruxelles ha speso in tre anni 635 miliardi di lire») vedi tab. 1.
Curioso e interessante è stato il rilevare che Friuli-Venezia Giulia e Liguria sono praticamente assenti nella corsa alla estirpazione con risorse comunitarie mentre, per contro, le più attive in tal senso sono, nell'ordine, la Puglia, la Sicilia e la Sardegna.
Il nostro interesse si è tramutato in profondo stupore quando, in altro passo dell'articolo, stessa pagina, abbiamo appreso che proprio alla Sardegna sarebbero stati concessi ampliamenti, in deroga al divieto di nuovi impianti Vqprd, per circa 580

ettari (oltre al precedente contributo di quasi 73 miliardi per avere estirpato, nel 1989/91, quasi 7.700 ettari di vigna!).
Se chi scrive è tenuto prudentemente a registrare i fatti con scrupolo e freddezza notarile, esimendosi da slanci emotivi ed opinioni pepate, a fare altrettanto non è certamente tenuto il responsabile del «Vigneto chiamato Friuli» che sul n. 5/91 ha puntualmente ripreso l'argomento (in altre sedi si parlerebbe di «picconate») titolando «Due pesi e due misure» una lettera aperta al ministro dell'agricoltura. Se sia stata letta o abbia sortito effetti lasciamo ai nostri amici viticoltori (o a chi per essi), appurarlo, affiancando lo sforzo, certamente non inutile, di chi si impegna alla corretta informazione.
Se il problema non riveste più l'interesse che aveva all'atto della richiesta di deroga, come non detto. Chi scrive ha la sensazione che, invece, la voglia di procedere nel settore vitivinicolo sia ancora tanta, come emerge dal confronto di due campagne viticole, quella 1989/90 (di cui abbiamo raccontato prima le vicissitudini) e quella più recente 1990/91, i cui contenuti sono attualmente all'esame del ministero dell'agricoltura e foreste (vedi tab. 2). Si desume, dai tabulati, un incremento del numero di viticoltori interessati alle deroghe, mentre le superfici richieste sono piuttosto inferiori (meno 18%) alla tranche precedente.

Tab. 1

Regione	Superfici estirpate (ettari)		Premio (milioni di lire)	
	1989/90	1990/91	1989/90	1990/91
Piemonte	264	146	2.036	1.115
Lombardia	59	113	545	1.183
Veneto	542	642	6.745	8.016
Friuli-Ven. Giulia	35	28	341	134
Liguria	14	4	72	24
Emilia Romagna	949	644	14.487	9.495
Toscana	648	975	5.823	9.430
Umbria	205	398	1.986	4.136
Marche	507	810	5.555	9.009
Lazio	552	1.462	7.112	20.783
Abruzzo	202	397	2.792	5.305
Molise	80	235	961	2.933
Campania	167	652	1.934	7.506
Puglia	2.338	8.164	29.679	108.636
Basilicata	286	438	3.465	6.027
Calabria	609	1.752	6.398	19.820
Sicilia	3.964	4.341	46.375	50.882
Sardegna	2.929	4.727	29.645	43.316
Totale	**14.350**	**25.929**	**165.949**	**307.840**

Conclusioni

Spingere o frenare, questo è il dilemma! Se ci fossilizzassimo su talune sensazioni emerse durante e dopo il raccolto 1991, dovremmo palesare un certo pessimismo. Si è probabilmente alla fine di un ciclo quadriennale felice per il settore a noi caro; il discorso non si chiude affatto con la vite ed il vino: emerge — piuttosto — la necessità di accettare, da parte dei produttori, una contrazione dei margini di reddito. Ciò può apparire immotivato, stante la lievitazione dei prezzi al consumo, eppure è necessario rassegnarsi a produrre meno e meglio. Se questo vale per il viticoltore friulano, che già ha intrapreso questa strada, ai più alti livelli si rende doveroso procedere alla rimozione, con grande tempestività, di quelle turbative interne allo stato membro Cee, che mantengono alto il problema delle eccedenze ed il ricorso alla distillazione o la spinta alla estirpazione.
In tutto questo noi non entriamo. Può, qualcuno, aiutarci a far capire che il Friuli enologico non chiede elemosine, ma solo quanto gli spetta?
Noi ci abbiamo provato

Tab. 2

PROVINCIA	Zona D.O.C. interessata	CAMPAGNA 1989/1990 A		CAMPAGNA 1990/1991 B		VARIAZIONE PERCENTUALE	
		Domande	Sup. richiesta	Domande	Sup. richiesta	Domande	Sup. rich.
GORIZIA	Collio	44	ha. 53,58.45	24	ha. 50,09.82	—83,33	— 6,96
	Isonzo	75	ha. 157,71.89	71	ha. 103,94.67	— 5,63	— 51,73
	Carso	——	ha. ——	——	ha. ——	——	——
	TOTALE	119	ha. 221,30.34	95	ha. 154,04.49	—25,26	— 37,17
TRIESTE	Carso	5	ha. 7,05.67	3	ha. 2,57.75	— 6,66	—173,78
UDINE	Colli Orientali del Friuli	47	ha. 100,40.30	43	ha. 101,78.13	— 9,30	+ 1,37
	Aquileia	8	ha. 22,95.48	14	ha. 81,73.01	+75,00	+256,00
	Latisana del Friuli	4	ha. 19,23.70	4	ha. 21,90.59	——	+ 1,38
	Grave del Friuli	33	ha. 267,17.87	49	ha. 161,40.61	+48,48	— 65,53
	TOTALE	92	ha. 409,77.35	110	ha. 366,82.34	+19,57	— 11,71
PORDENONE	Grave del Friuli	93	ha. 362,75.44	114	ha. 301,51.57	+22,58	— 20,31
	Lison - Pramaggiore	12	ha. 24,59.60	12	ha. 35,63.50	——	+ 44,90
	TOTALE	105	ha. 387,35.04	126	ha. 337,15.07	+20	— 14,89
TOT. REGIONALE		321	ha. 1.015,48.40	334	ha. 860,59.65	+ 4,05	— 18,00

Tra il lecito e l'illecito, il necessario e l'inutile

Gli additivi e i coadiuvanti in enologia

di Vanni Tavagnacco

I recenti avvenimenti che hanno portato allo scoperto le sofisticazioni che alcuni «delinquenti» hanno operato sulle loro produzioni vinicole ha suscitato l'interesse di tutti coloro che consumano e producono derrate alimentari.

Sull'impiego dei prodotti chimici in genere, nel campo alimentare, va premesso che — mentre si afferma la necessità di un controllo sempre più rigoroso sul loro impiego — sono stati, e per alcuni versi saranno, elementi necessari ed insostituibili per una corretta elaborazione e presentazione dei prodotti alimentari.

Queste considerazioni non devono, evidentemente, servire a giustificare gli eventuali inconvenienti presentati da alcuni additivi chimici, sia occasionali che intenzionali, ma devono metterci nelle condizioni di liberarci da ogni possibile preconcetto, per delimitare il problema entro i rigidi confini della sperimentazione scientifica, tenendo presente che i cibi e le bevande debbono essere sani, ben conservati e conservabili, privi di qualsiasi possibilità di nuocere al consumatore e debbano presentare un prezzo accessibile anche agli strati sociali meno abbienti.

Pertanto, l'imperativo di oggi si può così riassumere: produrre ad alto livello qualitativo; conservare in modo perfetto gli alimenti, eliminando qualsiasi spreco; curare le caratteristiche fisiche ed organolettiche, in modo da renderli più graditi al consumatore; mantenere e, se possibile, migliorare le caratteristiche qualitative.

Nell'arco che va dalla produzione, manipolazione, conservazione, al commercio degli alimenti, la scienza moderna e la moderna tecnologia hanno utilizzato gli additivi chimici. Nessun additivo, anche il più innocuo, è però giustificabile come sostituto di una buona tecnica di produzione, nè come mezzo idoneo a riportare nel ciclo alimentare prodotti di scarto che diversamente non sarebbero utilizzati; nè come strumento atto a mascherare uno stato di incipiente alterazione dei cibi o delle bevande, come purtroppo gli ultimi eventi hanno sottolineato.

L'aggiunta degli ausiliari chimici o di additivi viene quindi effettuata a scopo tecnologico per difendere i cibi e le bevande da una degradazione microbica, o per proteggerli da un danno ossidativo, o ancora per conferire agli stessi alimenti caratteristiche organolettiche migliorative.

Principi generali concernenti gli additivi chimici

È bene precisare che per *additivo* si intende ogni sostanza che non è normalmente contenuta nell'alimento, e la cui addizione comporta, o può comportare, la sua incorporazione nella derrata stessa.

In generale, sussiste una netta distinzione fra i prodotti chimici permanenti (additivi) e i prodotti chimici transitori, ai quali si dà il nome di *coadiuvanti* o *ausiliari tecnologici*. Questi ultimi intervengono nel corso della preparazione delle bevande, ma non sussistono per nulla — o in minime tracce — nel prodotto finito. Anche questi prodotti, ausiliari o coadiuvanti, sono sottoposti alle norme obbligatorie di autorizzazione, e devono rispondere a determinati requisiti di purezza.

Per *contaminante*, invece, si intende ogni sostanza che non sia stata intenzionalmente aggiunta ad una derrata o bevanda, ma che è tuttavia presente nella stessa come residuo, fortuito, della produzione o della preparazione per operazioni di trattamenti, condizionamenti, imballaggi, o per trasporti o stoccaggio.

Gli additivi chimici aggiunti alle sostanze alimentari debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

1 — L'alimento non deve essere dannoso alla salute: qualsiasi prodotto chimico aggiunto deve quindi essere innocuo. L'innocuità deve essere dimostrata.

2 — L'addizione di tutte le sostanze chimiche deve essere espressamente autorizzata dalla legge.

3 — I motivi della presenza di sostanze chimiche negli alimenti devono essere giustificabili, per: a) necessità dietetiche; b) necessità economiche; c) necessità organolettiche; d) necessità tecniche; e) necessità in casi di calamità.

Non viene tuttavia ammesso l'impiego di additivi nei seguenti casi: a) quando ciò provoca una diminuzione del valore nutritivo; b) quando ha per fine la dissimulazione di una tecnica difettosa; c) quando induce il consumatore in errore; d) quando si può evitarlo con una tecnica soddisfacente.

4 — Le sostanze chimiche devono essere presenti nella più debole concentrazione possibile.

5 — Le sostanze chimiche impiegate debbono essere pure.

6 — Le sostanze chimiche debbono essere consegnate agli utilizzatori sotto il loro nome specifico per evitare errori ed inganni.

7 — La presenza in un alimento

d'una sostanza chimica autorizzata deve essere rintracciabile con metodi semplici, quantitativi e qualitativi.
8 — È auspicabile che le sostanze chimiche addizionate siano segnalate in etichetta.
9 — Il problema delle materie residuali involontarie (impurità chimiche) è altrettanto importante delle addizioni volontarie. Le sostanze chimiche residuali possono provenire: a) da trattamenti antiparassitari; b) dalla pulizia di apparecchi, locali e recipienti; c) dai materiali di imballaggio; d) da certi trattamenti fisici.
10 — Le norme legislative devono essere strettamente applicate e le infrazioni ai regolamenti devono essere rigorosamene perseguite.

Ausiliari e coadiuvanti in enologia

Anche in campo enologico sarebbe assurdo e conroproducente fare i ciechi *puristi* o negare sistematicamente i vantaggi di alcuni trattamenti. Il miglior vino sarà senza dubbio quello che, assicurando al consumatore le sensazioni gustative più gradevoli, produrrà il maggior grado di benessere. Sono da tempo in atto studi di tecnica enologica per ricavare un giusto equilibrio tra economia ed esigenze qualitative, nel rispetto indiscusso della salute del consumatore.
Le inquietudini, spesso avanzate nei riguardi di un accentuato *chimismo*, trovano parziale giustificazione nella complessità di un sicuro accertamento igienico.
La legislazione italiana e la regolamentazione Cee disciplinano gli interventi degli ausiliari e coadiuvanti enologici (Dpr 327/80 e Reg. Cee n° 822/87), permettendo solo alcune sostanze che possono avere determinati scopi (acidificanti, conservanti, disacidificanti, chiarificanti, stabilizzanti, ecc.).
Generalmente nell'uso di queste sostanze si devono osservare determinati limiti di quantità, particolari caratteristiche di purezza e discipline d'impiego.
I vari ausiliari chimici-biologici autorizzati sono definiti nell'All. VI del Reg. Cee 822/87.

Aspetti e controlli igienico-sanitari nei vini

Sugli aspetti igienico-sanitari delle materie residuali involontarie (contaminanti), eventualmente presenti nei vini, si è da più parti sottolineata l'importanza del controllo igienico, spesso trascurato rispetto alle verifiche dei requisiti merceologici, dei test di degustazione e delle ricerche sulle frodi alimentari.
Fra i contaminanti

merita particolare interesse il piombo (ultimamente sotto inchiesta negli Usa) ed i pesticidi, i quali del resto possono drasticamente ridursi con razionali trattamenti di chiarificazione (bentonite, caseinati, chiarificanti proteici in genere, carboni attivi, ecc.). Per quanto riguarda gli oggetti destinati a venire a contatto con il vino si rammenta che questi debbono possedere i requisiti previsti dal D.M. 21 marzo 1973 e succ. modificazioni. Hanno portato alterazioni irreversibili l'impiego di alcuni collanti del sughero, dell'ipoclorito per sbiancare i tappi, dello stirene utilizzato quale reticolante e solvente nei contenitori di poliestere rinforzati con fibre di vetro, di resine o di materiali di rivestimento dei recipienti.
Fra gli additivi consentiti un problema che si pone con evidenza riguarda l'igienicità inerente all'utilizzazione dell'anidride solforosa. Del resto, sempre maggiore è la riduzione della quantità di questo antisettico nei vini, vista l'adozione, da parte degli enologi, di mezzi fisici e biologici che permettono di ottenere un'ottima stabilità del prodotto.
Particolare importanza igienica ha l'eventuale presenza nei vini di altre sostanze antifermentative non consentite e sicuramente tossiche, così come quella di prodotti aromatizzanti, espressamente vietati dalla legge.
In conclusione, le problematiche sollevate in questi ultimi tempi nei riguardi degli additivi chimici usati in enologia evidenziano come sia necessario un momento di riflessione e chiarezza sia tra gli operatori tecnici che i consumatori. Pare dimostrato come l'utilizzo di alcuni ausiliari e coadiuvanti (consentiti dalla legge) sia, in enologia, assolutamente consono alle finalità che si sono prefissi i tecnici, ossia quelle di produrre vini serbevoli, graditi al consumatore, stabili sia biologicamente che fisicamente, e soprattutto sani. Va invece perseguito, con tutti gli sforzi possibili, chiunque utilizzi qualsivoglia sostanza chimica che, oltre ad essere «fuorilegge», possa determinare nocumento ai consumatori.
Ma di questo, per fortuna, sono pienamente consapevoli e responsabili tutti gli Enotecnici che perseguono, come obiettivo prioritario della loro professione, vini di alta e certificata qualità

L'Europa del '93

La Germania mette al bando i vuoti a perdere

di Marco Zampar

Con il prossimo 1° gennaio 1993, l'unità economica europea sarà una realtà. Finalmente cadranno le barriere fra i singoli Stati membri e non ci saranno impedimenti per l'interscambio di beni, idee, persone e servizi. Quindi, oltre alle norme nazionali e comunitarie, è bene tener presente quello che altri Paesi hanno adottato nei settori che riguardano il mondo vitivinicolo.

La Germania, ambito mercato per i nostri vini, ha emanato l'8 maggio 1991, la legge Topfer che disciplina in dettaglio la restituzione obbligatoria e il riciclaggio dei vuoti a perdere. In breve, questi sono i punti di maggiore interesse per il settore del vino:

— dallo scorso 1° dicembre chiunque ponga in vendita merce in contenitori a perdere è obbligato al recupero degli imballaggi (cartoni ed altri contenitori di imballo multiplo);

— dal 1° gennaio 1993, oltre a quanto sopra indicato, diventa obbligatorio il recupero dei prodotti in cui è confezionato il vino (vetro, plastica, alluminio, ecc.);

— dal 1° gennaio 1993 diventa obbligatoria l'applicazione di un deposito cauzionale che varia secondo la capacità del recipiente (da litri 0,20 a litri 1,5 Dm 0,50 — oltre litri 1,5 Dm 1,00).

In Germania è stata costituita la Duales System che ha lo scopo di effettuare la raccolta differenziata degli imballaggi di vendita e di avviarli al riciclaggio. I fornitori di prodotti confezionati potranno acquistare un «bollino verde» che dovrà essere applicato in modo ben visibile su tutti gli imballaggi immessi sul mercato tedesco ed il ricavato della vendita servirà a finanziare l'attività della Duales System. Le tariffe per l'utilizzo del «punto verde» sono: contenitori da litri 0,200 a litri 3, 2 Pfennig; contenitori di capacità superiore a litri 1,5 e fino a litri 30, 5 Pfennig.

Il pagamento del «punto verde» deve essere effettuato preventivamente all'emissione del prodotto sul mercato per un numero di bollini calcolato in base alle esigenze di vendita. Si consigliano i produttori che esportano vini in Germania di chiedere più approfonditi chiarimenti ai loro importatori o direttamente alla Duales System al seguente recapito: Duales System - Deutschland GmbH - Adenauer Alleé 73 - 5300 Bonn - tel. 0049- 228-228020 - fax 0049- 228-2280213.

Notizie non molto più allegre vengono dalla distillazione obbligatoria dei vini da tavola. Dal bilancio redatto dal Comitato Gestione Vino della Comunità risulta una eccedenza di hl 21.600.000 per la campagna 1991/92 e la ripartizione fra i singoli Stati è stata fatta tenendo in considerazione la maggiore produzione riscontrata in Italia e le notevoli eccedenze registrate in Italia ed in Spagna.

Distillazione obbligatoria

Il Regolamento 3720/91 con il quale è stata aperta la distillazione obbligatoria per i vini da tavola per la campagna 1991/92 stabilisce un quantitativo da distillare di Hl 15.600.000 così suddiviso:

Italia	Hl 9.900.000
Spagna	Hl 5.475.000
Francia	Hl 100.000
Grecia	Hl 125.000

Poiché il quantitativo globale da distillare supera il 10% delle normali utilizzazioni, il prezzo della distillazione obbligatoria, ai sensi dell'art. 39 del Reg. Cee 822/87, è stato stabilito utilizzando il criterio che applica il 50% del prezzo di orientamento al quantitativo di vino che non eccede il 10% degli utilizzi ed il 7,5% del prezzo di orientamento al quantitativo eccedente.

Distillazione di sostegno

Il Regolamento Cee 3721/91 stabilisce che potranno essere distillati 6 milioni di ettolitri così suddivisi:

Italia	Hl 4.000.000
Spagna	Hl 1.865.000
Francia	Hl 60.000
Grecia	Hl 75.000

Il quantitativo di vino oggetto del contratto per questo tipo di distillazione non può superare i 20 ettolitri per ettaro di vigneto con produzione di vino da tavola.

I termini di invio della comunicazione del quantitativo di ob-

bligo e le modalità di assolvimento della distillazione obbligatoria sono rimasti invariati rispetto al 1991 e si riassumono qui di seguito:

Calcolo della quantità

Va considerato il quantitativo di vino da tavola indicato nella sezione g) della denuncia di produzione, al quale va sommato l'eventuale quantitativo di vino a denominazione di origine declassato dal 1° luglio 1991.

Soggetti obbligati

Tutti i produttori che hanno ottenuto vino da tavola e che in base alle tabelle che verranno stabilite dal Ministero dell'Agricoltura dovranno consegnare un quantitativo pari o superiore a 25 ettolitri.

Calcolo della resa

Il calcolo è già stato fatto sulla denuncia di produzione, nella prima parte della sezione g) a cui, nel caso di declassamento di un vino doc, va aggiunta la resa dello stesso.

Invio della comunicazione

All'Azienda di Stato per gli Interventi nel Mercato Agricolo (A.I.M.A.) ed all'Istituto Repressione Frodi competente per territorio:

— entro il 31 marzo il risultato del calcolo per il quantitativo di vino da tavola ottenuto dal 15 luglio 1991 ed il 15 marzo 1992;

— entro il 15 luglio il risultato del calcolo per il quantitativo di vino ottenuto tra il 16 marzo ed il 30 giugno 1992.

Annotazioni sui registri

Al momento dell'invio della comunicazione di cui sopra il produttore deve annotare sui registri il quantitativo del suo obbligo (es.: Quantità di vino dovuto alla distillazione obbligatoria Reg. 822/87 art. 39 hl...).

Nuove disposizioni sulla compilazione delle bolle di accompagnamento

La legge 413/91, una di quelle che compongono la manovra finanziaria per il 1992, all'art. 12 lettera 14, stabilisce che la natura, la qualità e la quantità dei beni trasportati deve essere specificata in cifre e in lettere sui documenti previsti dal Dpr 6.10.1978 n. 627.

Tale disposizione entrerà in vigore il centottantesimo giorno successivo a quello della pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del decreto del Ministero delle finanze che stabilirà le modalità di compilazione delle bolle da parte di chi utilizza sistemi elettrocontabili.

Da quel «centottantunesimo giorno» sulle bolle di accompagnamento il quantitativo, sia del numero dei recipienti che del totale del vino trasportato, dovrà essere espresso in cifre ed in lettere.

È bene tener presente che anche il Documento commerciale omologato è diventato, come stabilito dal D.M. 01.03.1991 del Ministero delle finanze, un documento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 6.10.78 n. 627.

Biasutti: grazie agli enotecnici

Quel qualcosa che fa la differenza

Natale 1991: tempo di consuntivi per la sezione Enotecnici del Friuli-Venezia Giulia riunitasi al gran completo — signore al seguito — a Gradiscutta di Varmo, per la tradizionale serata degli auguri, ma ancor più per confrontarsi sul da farsi. Il presidente regionale degli enotecnici, Alvano Moreale, ha presentato una relazione di grande spessore da cui è emerso un lavoro comune proficuo sia in Friuli (corsi, seminari in collaborazione con l'Università di Udine, conferenze con ricercatori nazionali ed esteri di livello mondiale) che in Francia, con visite tecniche rese possibili dal filo diretto che unisce la sezione con i colleghi transalpini.
E per il 1992? Non si dormirà sugli allori, ma si procederà a grande richiesta, sulla strada intrapresa, secondo una scaletta ambiziosa e un programma che sarà possibile affrontare grazie al volontariato, sia del consiglio d'amministrazione che dei vari associati.
Era presente, all'incontro di Gradiscutta, anche il presidente nazionale dell'Associazione Enologi - Enotecici, l'*ubiquitario* Piero Pittaro, che ha portato, in esordio, il saluto del senatore Paolo Micolini, impegnato in Roma con la *finanziaria* e pubblicamente ringraziato per il suo ruolo determinante nel varo della legge 10.4.91 n. 129, che ha dato all'enotecnico una dignità nuova, a livello manageriale-universitario. Un Pittaro onnipresente, dicevamo, che ha voluto anticipare proprio nella sua Sezione d'origine un intenso programma d'informazione sulla neonata «Assenologi» che lo vedrà, nel gennaio 1992, in ben otto sedi (dalla Sicilia al Piemonte...) italiane a cementare, con la propria presenza fisica e tradizionale disponibilità al dia-

logo, uno spirito di corpo invidiabile.
Una serata d'analisi, dicevamo (ma soprattutto di programmi e, se vogliamo, d'ottimismo e di speranze concrete in un mare generale d'incertezze), nobilitata dalla presenza del Presidente della Giunta regionale Adriano Biasutti, reduce da una maratona dall'esito felice a Trieste (approvazione della *finanziaria 92*, del piano regionale di sviluppo, del bilancio pluriennale 1992/94 e di quello di previsione 1992, che ha colto al volo l'opportunità di aprirsi, con la naturalezza propria dell'uomo, prima ancora che del politico, su temi generali e particolari di fronte a un così qualificato consesso.
Biasutti, in sintonia con la propria linea da sempre portata avanti con decisione in materia di «specialità» regionale, pur nell'ambito di necessarie armonie con i governi centrale e comunitario, ha delineato la politica regionale e, nel suo ambito, quella agricola, soffermandosi a lungo su quella vitivinicola individuata quale «vincente» nell'ultimo decennio. Una carrellata, dati alla mano, sulla crescita d'immagine del vino friulano grazie alla spinta propulsiva del Centro regionale vitivinicolo ma anche, a livello periferico, dei Consorzi di tutela delle Doc e delle organizzazioni di categoria e sindacali degli agricoltori.
Ed è proprio nelle Doc e negli uomini che portano avanti il discorso «qualità» che sta il futuro della viticoltura regionale — ha sottolineato Biasutti — in quanto una Regione di modesta consistenza quantitativa (appena il 2% del raccolto nazionale), doverosamente allineata nel programma comunitario di disciplina per il contenimento delle eccedenze, ha bisogno di conseguire e mantenere nicchie di mercato di livello medio-alto. Ci guarda con rispetto — ha aggiunto Biasutti — l'alto mondo della ristorazione e del giornalismo; con un po' d'invidia ci osservano quelle Regioni italiane partite in ritardo o frenate da «incidenti di percorso».
Il vignaiolo friulano (e, con esso, l'enotecnico) ha scelto la difficile soluzione d'essere protagonista, attore delle proprie fortune prima che spettatore di quelle altrui; sino ad ora i fatti gli hanno dato ragione, nè il destino dovrebbe, in futuro, voltargli le spalle poiché da queste parti c'è sì la materia prima ma, soprattutto, gli uomini giusti al posto giusto (*c.f.*)

Bertiûl tal Friûl

Coi primi tepori spuntano, assieme ai fiori, le prime feste del vino.
E, come di consueto, allo start c'è Bertiolo, che propone una sagra tutta paesana e una mostra concorso di vini Doc. È lunga la storia di questa festa, amata da tutto il Friuli.
E così, per la 43ª edizione ci sarà una famosa, giovane e antica banda che, coi suoi 180 di tradizione, aprirà i festeggiamenti, tra «O ce biel ciscel a Udin» e la «Radesky march».
Dicevamo che, assieme ai chioschi lungo le strade ci sarà anche la superba enoteca, per il 9° Concorso dei vini Doc «Bertiûl tal Friûl».
Gran patron della Manifestazione, Nino Paternoster, il vignaiolo-baritono, figlio e sosia dell'emiliano Peppone. Al suo fianco due granatieri, Walter Lotti e Franca della Siega. E poi tanti amici e collaboratori, vestiti all'uopo da cantinieri, da cuochi, da sommeliers.
Non mancano comunque i momenti culturali.
Leggiamo così di un convegno degli artigiani, ed uno per i viticoltori, con relatori Giovanni Colugnati e Vanni Tavagnacco.
All'apertura hanno assicurato la presenza l'Assessore all'Agricoltura Benvenuti, il Presidente della Camera di Commercio Bravo, il Presidente della Provincia Venier, il Sindaco di Bertiolo Bertolini e altre autorità.
Bertiolo vi attende tutti, quando lo vorrete dal 13 al 22 marzo.
Così finché la Polizia non userà il palloncino e i medici antialcolisti ce lo permetteranno, noi saremo presenti alla festa di Bertiolo ed a tutte le altre del Friuli.
Poi si vedrà chi ha ragione: chi beve vino ed è felice, o chi non beve ed è sempre triste. Che vale vivere qualche anno di più se vivi da morto?

Notizie

Delegazione friulana in Centroamerica
Messico e... vino

Il grande sforzo che questo paese centroamericano sta producendo per liberarsi dalla sudditanza, prima storico-religiosa spagnola, ed ora economico-politica statunitense merita l'attenzione del mondo produttivo occidentale.
Il Messico, sterminato paese, ricco di giacimenti minerari e petroliferi, ma mal sfruttati, cerca la collaborazione con i paesi ad economia mista per riscattare 80 milioni di abitanti da condizioni di vita quasi primordiale.
In questa ottica la Camera di Commercio di Udine ed il Centro Regionale per la Viticoltura e l'Enologia hanno stabilito contatti con la Camera di Commercio Italo-Messicana, volti ad avviare rapporti di lavoro e commerciali, sia nel settore industriale e artigianale, che agricolo-alimentare.
L'Italia, forte di una cultura latina affine alla messicana, gode di una posizione di favore in questa impresa con un Paese aperto e disponibile ad intese in ogni settore sociale e produttivo, anche in vista dell'imminente costituzione di un «Mec» nordamericano con U.S.A. e Canada.
La delegazione economica friulana, rappresentata da operatori dell'arredo, dell'abbigliamento, dell'arte, dell'alimentazione, portava in dono il prodotto più rappresentativo delle nostre terre: il vino.
I prodotti di dieci aziende viticole e di una distilleria sono stati presentati dall'enot. Lorenzo Torresin in un apprezzato «winetesting» davanti ad un folto gruppo di importatori interessati a conoscere in modo più approfondito la tradizione enoica friulana, ma soprattutto a portare il vino sulle mense di tutto il Centro- America, dove la Tequila, bevanda nazionale, mal si sposa con i sapidissimi piatti locali.
Una sontuosa cena, tipicamente friulana, preparata e ben servita dal gourmet Giovanni Gallinaro ha coronato con successo la manifestazione. Successo sottolineato dal presidente della CCIAA di Udine, Gianni Bravo; ma che deve essere coltivato e rafforzato, non solo per rinsaldare le comuni radici culturali, ma per instaurare un rapporto economico-commerciale preferenziale tra il Messico e il Friuli, per cogliere reciproche opportunità future (*l.t.*)

I laureati in agraria da Gaspare Buscemi
L'enotecnico condotto

L'associazione dei laureati in scienze agrarie e forestali delle province di Gorizia e Trieste riunisce, come noto, la quasi totalità dei professionisti e dei dirigenti, sia del settore privato che pubblico, dell'agricoltura regionale. Organizzazione estremamente attiva nel territorio, riserva, sotto l'attenta guida del presidente Bruno Fortunato, largo spazio all'aggiornamento e, per esso, a frequenti visite tecniche presso istituti ed enti, ovvero centri sperimentali e aziende, in cui la creatività degli imprenditori o dei ricercatori abbia conseguito risultati prestigiosi.
È cosa nota, agli addetti ai lavori, che proprio tra le colline di Zegla in Cormons, un ricercatore attento, preparato e modesto, ha messo a punto negli ultimi 15 anni una serie di macchine enologiche la cui diffusione, a livello nazionale, ha consentito a molte aziende una crescita tecnologica elevatissima.
Ci riferiamo all'enotecnico Gaspare Buscemi, veneto d'origini siciliane, ma da quasi 30 anni goriziano d'adozione, per meriti acquisiti nelle migliori cantine della provincia e alla direzione tecnica del Consorzio Collio.
Buscemi ha dato vita, da tempo, a un Centro di ricerca e imbottigliamento denominato *La vite ed il vino* ovvero *Il vigno*, in cui trasferisce le proprie esperienze pratiche acquisite quale enotecnico condotto nelle zone Doc regionali più prestigiose, fra cui quelle d'alta collina in Carema, fra il Piemonte e la Val d'Aosta.
La sua attività forse poco conosciuta, trattandosi di un tecnico più incline al lavoro che all'esternazione ed al protagonismo, non è comunque sfuggita all'associazione dei laureati in agraria, cui Buscemi ha dedicato una giornata del suo tempo prezioso mettendo a loro disposizione le sue conoscenze.
All'incontro hanno partecipato funzionari e tecnici degli Ispettorati agrari e degli Osservatori per le malattie delle piante, docenti d'Istituti agrari, ma anche rappresentanti del mondo dell'enogastronomia per confermare, con la loro presenza, i legami sempre più stretti che si vanno formando fra il mondo della produzione e quello del consumo, aventi come indispensabile tramite la figura professionale del tecnico

L'enotecnico Gaspare Buscemi illustra ai partecipanti alla visita tecnica le proprie innovazioni tecnologiche.

Il bilancio '91: cifre in nero, tanti fatti
L'Enoteca di Cormons dalla storia ai... cin cin

A bocce ferme, finalmente, con la chiusura dell'esercizio 1991. Quello consuntivo dell'Enoteca di Cormons (e ci riferiamo al bilancio d'impatto promozionale, di mole d'iniziative, di collegamenti nazionali ed esteri, più che lasciarci prendere la mano dall'arida voce delle cifre e della contabilità...) è stato, a dir poco, superiore alle più rosee aspettative. Lo ha sottolineato il presidente dell'Enoteca, Dario Raccaro, e gli hanno fatto eco i collaboratori, stanchi ma soddisfatti dalle tante fatiche profuse nella rassegna «I vini dell'impero», iniziativa satellite d'Eurovite 91, presso le Enoteche della provincia di Gorizia.
Sono infatti passati a Cormons, per l'occasione, i più bei nomi dell'enologia d'Alpe Adria, con fior di tecnici a illustrare, al dotto e al profano, caratteristiche organolettiche di vini sconosciuti, ovvero noti per averne letto su testi di storia o d'agricoltura. Il ruolo dell'Enoteca di Cormons in seno ad Eurovite 91 è stato universalmente riconosciuto e viene a coronare un momento felice, caratterizzato da tante valide intuizioni.

Raccaro ha ricordato, in particolare, il successo del lungo ciclo primaverile-estivo «I venerdì dei produttori», ma anche gli incontri con le vitivinicolture della Sardegna e della Stiria. Il presidente ha colto l'occasione anche per ringraziare quelli, fra gli imbottigliatori associati, più vicini alla vita dell'Enoteca, richiamando, al contempo, le aziende meno presenti (per reali o presunti ricorrenti impegni) all'attività societaria. Ed ha elogiato pubblicamente il volontariato (in primis il sodalizio «Chei dal tajut») e le sue più dirette collaboratrici, Natascia Polencic e Lucia Nardin, che con la loro professionalità e un tocco di grazia e cortesia, sono attualmente le colonne portanti dell'Enoteca

«Fiere ed Esposizioni '92 in tutto il mondo»
Edito dal Centro Estero Camere Commercio Piemontesi

L'annuario *«Fiere ed Esposizioni '92 in tutto il mondo»*, sin dal 1976 al servizio delle aziende italiane esportatrici, è *la prima e più autorevole pubblicazione del settore*, direttamente edito dal Centro Estero Camere Commercio Piemontesi che ne cura la distribuzione. Esso è distribuito anche attraverso le Camere di Commercio, gli Uffici I.C.E. esteri, le rappresentanze diplomatiche e consolari, le banche ed in numerosi uffici che trattano relazioni economiche con il nostro Paese.
Vivace e coloratissima la copertina, in sintonia con il mondo delle fiere sempre in fermento ed in evoluzione, *«Fiere ed Esposizioni '92 in tutto il mondo»* fornisce notizie su oltre 5.500 manifestazioni che si tengono nel '92 *in 107 Paesi dei cinque continenti*, nonché anticipazioni sulle rassegne degli anni successivi.
L'annuario *«Fiere ed Esposizioni '92 in tutto il mondo»*, presenta le fiere sotto *quattro indici:*
— indice alfabetico per nome fiera
— indice merceologico
— indice per Stati - Italia / Stati Esteri
— indice alfabetico per città.
La parte I dell'annuario illustra il mondo delle fiere e contiene consigli utili per visitare con profitto una manifestazione, nonché suggerimenti per gli espositori. È riportata un serie di indirizzi utili per l'operatore economico «export oriented» quali l'elenco dei Centri Estero operanti in Italia con i programmi dettagliati di alcuni di essi e gli indirizzi degli uffici I.C.E. nel mondo.
La parte II è costituita dall'*indice alfabetico per nome fiera*, particolarmente utile per le fiere itineranti, di cui si conosce solo il nome e si ignorano luogo e data di svolgimento. Attraverso il numero progressivo associato al nome della fiera è possibile entrare nell'indice per Stati dove è descritta in modo completo. *La parte III è strutturata in 103 settori merceologici.* In testa c'è l'elenco cronologico delle fiere campionarie generali, seguito, in ordine alfabetico dai vari settori: abbigliamento, agricoltura, alimentazione, ecc. Nell'ambito di

Grandi vini in una zona un tempo negletta
Anche Aquileia sale in cattedra

Per un modo nuovo di fare viticoltura, senza confini. Con un progressivo cambio di mentalità, reso possibile da uno svecchiamento fisiologico, ma anche con una crescita di professionalità dei giovani agricoltori, dapprima sui banchi di scuola (benvenuta la specializzazione enologica a Cividale del Friuli!) poi con un affinamento quotidiano tra le vigne e nelle cantine.
Il buon lavoro che da un decennio ha risollevato qualità ed immagine della zona Doc «Aquileia» ha recentemente richiamato nella bassa friulana un folto e qualificato gruppo di tecnici e viticoltori del cormonese, con in testa il vicesindaco Zar e l'assessore all'agricoltura Bertossi, presenti anche il dottor Cucit del Consorzio Isonzo e i presidenti dell'Enoteca (Raccaro) e della Consulta agricola della città collinare (Drius).
Il presidente del Consorzio Aquileia, enot. Zanette, ha illustrato ai graditi ospiti le linee programmatiche delineate d'intesa con gli associati, nell'ambito di una riconversione varietale decennale che dovrebbe garantire al comparto anni di serenità.
Ha rimarcato l'importanza dell'affinamento tecnologico, nel vigneto, ma soprattutto in cantina, che ha consentito di produrre grandi vini, ma anche spumanti, in aree a torto un tempo ritenute meno vocate alla viticoltura.

Con i nuovi cloni e portainnesti, ma soprattutto con la drastica riduzione delle rese, è stato possibile anche nella zona Doc «Aquileia» ottenere vini da invecchiamento, anche in piccole botti di rovere francese, che gli ospiti del Collio e dell'Isonzo hanno apprezzato

ogni settore merceologico i saloni sono riportati in ordine cronologico con l'indicazione di: città, Stato di appartenenza, nome e numero della manifestazione, data di svolgimento e rimando alla parte III, per Stati, per la descrizione più completa.

La parte IV, suddivisa per Stati, offre una panoramica completa di ciascuna fiera di cui fornisce: date di svolgimento, luogo, denominazione, settore, periodicità, organizzatore, rappresentante, orari, numero espositori e numero visitatori, costo approssimativo dell'area al metro quadro, superficie espositiva, apertura al pubblico o per operatori. Gli Stati si susseguono in ordine alfabetico, preceduti soltanto dalle Fiere Italia, e, nell'ambito di ogni Stato vige una rigorosa successione cronologica, salvo per le fiere che hanno cambiato data all'ultimo momento e che sono state segnate con la scritta sovrapposta *«NUOVA DATA»*.

La parte V, per città, riporta: denominazione della manifestazione, settore e data di svolgimento in successione cronologica, con rimando alla parte IV, per Stati, in cui ogni fiera viene trattata più analiticamente.

Novità '92: ogni fiera avrà un numero progressivo datogli dalla fotocomposizione automatica che permetterà di identificarla direttamente e molto velocemente, in quanto non sarà necessario cercarla tra le 10-15 fiere che compaiono in ogni pagina, ma avrà il suo numero che consentirà l'immediata identificazione.

Per ogni ulteriore informazione rivolgersi al: *Centro Estero Camere Commercio Piemontesi - Sig.ra A. Cattaneo - Via Ventimiglia 165 - 10127 Torino I - Tel. 011/696.00.96 - Fax 011/696.54.56 - Telex 214159*

Spumanti, grappe e miele in mostra a Gradisca

Il trio dei mille sapori

«Splendido il trio!», commenta entusiasta il commendator Luigi Marizza, presidente del Consorzio apicoltori di Gorizia. «Si potrebbe trasformarlo in un quartetto con l'aggiunta della pasticceria friulana, che si sposa bene con il miele sia con i distillati e lo spumante», conclude al palazzo dei Provveditori regionali «La Serenissima» che, dopo «I vini dell'Impero», ha già centrato la sua seconda iniziativa promozionale. «Oddio — aggiunge il presidente dell'Associazione spumante Friuli Classico — non sarebbe male pensare anche a manifestazioni monografiche specifiche, come fanno a Valdobbiadene, ma, considerato l'anno di transizione gestionale dell'Enoteca, la mostra è stata comunque stimolante».

Mancava tra le grappe la Nonino? «Loro hanno fatto una politica diversa — taglia corto il presidente dell'Associazione tutela grappa friulana — noi del consorzio, invece, abbiamo scelto di portare avanti insieme il tentativo di valorizzazione europea delle nostre grappe, intese come frutto della sapienza friulana nel trattare questo delicato prodotto». Secondo Silvano Domenis, che evita ulteriori polemiche, sulla bontà della grappa incidono infatti per il 60% almeno il fattore umano, la tradizione e la sensibilità del produttore, la cui rilevanza sulla bontà del vino si ridurrebbe invece al massimo al 45%. Mostre come «Miele, grappa e spumanti» sono sempre l'occasione per imparare qualcosa. Per esempio che la stagione del miele sui colli goriziani non è stata purtroppo straordinaria, e i 140 produttori del consorzio denunciano una forte quantità, ma non nei monoflora più pregiati che si sono lasciati desiderare: come l'acacia e la marasca.

Novità assoluta è stata la melata di Metcalfa: un miele che le api producono dalla secrezione che un altro insetto, appunto la metcalfa pruinosa, lascia su certe foglie.

Per quel che riguarda lo spumante, Girolamo Dorigo non vuol sentir parlare di difetto di tradizione di quello friulano di fronte a più blasonati rivali. «Certo — ci dice — siamo in pochi e non ne produciamo più di 300.000 bottiglie all'anno, quello che fa da sola una media cantina francese. Non bisogna però dimenticare che a Villanova di Farra d'Isonzo producevano champenoise già tra le due guerre. C'era un tecnico piemontese che soggiornava a Trieste e veniva portato in carrozza tutti i giorni in tenuta per affinare quella tecnica».

Sono appena 10 le aziende che fanno parte dell'associazione e un altro paio di produttori opera all'esterno: fino a questo momento, si dice nell'ambiente, non è stata pensata una vera e propria strategia per imporre l'immagine dello spumante friulano. È un campo sul quale si può ancora lavorare perché ci sono ampi margini di miglioramento del mercato. «Purtroppo — conclude Dorigo — il Friuli-Venezia Giulia produce molta ottima uva da spumante, ma ne vende gran parte ad altri produttori: avremmo invece la capacità ed il gusto di lavorarla in casa».

La strategia per quel che riguarda la grappa, invece, c'è: e riguarda la normativa comunitaria Cee per la denominazione regionale. Purtroppo questo riconoscimento non può ancora essere applicato perché manca la regolamentazione nazionale. «Avrebbe dovuto vedere la luce entro il 1991 — dice il presidente Domenis — ma questioni burocratiche ne hanno rallentato l'iter: comunque dovrebbe essere questione di poche settimane...».

Allora, finalmente, quella che si chiamerà «grappa friulana» lo sarà davvero da capo a piedi: adesso, invece, molte nostre grappe hanno cuore spagnolo. È dalla Spagna, infatti, che si importa il distillato di vinaccia che costa un terzo di quello locale.

«Miele, grappa e spumanti» dunque, all'Enoteca «La Serenissima» di Gradisca d'Isonzo, è stata l'occasione non solo per gustare alcuni dei migliori prodotti della nostra terra, ma anche per fare il punto della situazione in questo qualificante comparto del nostro lavoro

La vicenda del Ramandolo e una circolare del ministero
Classico: una parola per tutte le stagioni?

Viticoltori e tecnici di casa nostra hanno dedicato, comprensibilmente, scarso interesse del termine «classico» che compare, a torto o a ragione, nella designazione e presentazione dei vini. Va detto che, per atavico protezionismo, il consumatore friulano è poco incline ad affezionarsi a prodotti d'altre Regioni, comprese quelle che, in particolare per i vini rossi, vantano storia ed antico lignaggio (Toscana e Piemonte in particolare).

«Classico» Friuli

In una rivisitazione dei nostri disciplinari di produzione si intravvede, all'art. 8 del Dpr 02.09.1985 («Riconoscimento Doc Lison-Pramaggiore»), una sublimazione a «Lison Classico» del Tocai Italico, ma il fatto che la «zona originaria più antica» sia stata individuata in parte, nei soli comuni di Portogruaro, Pramaggiore, Annone Veneto, ci impone di registrare un tanto, forse con apprezzamento, ma senza rilevante interesse immediato.

Ben diverse emozioni, ma soprattutto ripercussioni economico-giuridiche, ha comportato il riconoscimento del termine «classico» al vino Ramandolo ottenuto dalle uve del vitigno Verduzzo friulano, clone autoctono giallo, in una zona ristretta a cavallo fra le colline di Nimis e Tarcento (art. 3 del Dpr 03.05.1989 «modificazioni Doc Colli Orientali del Friuli»). Un riconoscimento in sintonia con la normativa Cee in materia di designazione (Reg. 2392/89 e 3201/90) che ammette l'uso del termine «classico» per quei vini che, nell'ambito di una zona più vasta, vengono prodotti nella cosiddetta «zona antica». In realtà, una gratificazione solo in parte apprezzata dagli orgogliosi produttori della «piccola zona», poco inclini a concordare che la stessa sia un'oasi storica inserita in zona «zona più vasta di vini Ramandolo».

A Cesare quel che è di Cesare

Poiché la disinformazione ha portato a ipotizzare colpe e complicità a vari livelli, non guasta ricordare in questa sede che proprio al Consorzio Tutela Vini Doc Colli Orientali del Friuli, a torto ritenuto tra i sostenitori del «Ramandolo generalizzato», va il merito d'averne proposto lo stralcio dal «vecchio» disciplinae del 1970 in cui, per «Ramandolo», si individua anacronisticamente la tipologia «dolce» del Verduzzo C.O.F.

Giusto, in quanto, rileggendo il Reg. Cee 2392/89, il tenore di zucchero residuo nei vini non può definirsi con termini fantasiosi, ancorché ritenuti tradizionali, bensì analiticamente, e cioè secondo i seguenti valori massimi:

— secco: 4 g/l;
— abboccato: 12 g/l;
— amabile: 45 g/l;
— dolce: il residuo deve essere inferiore a 45 g/l per cui in etichetta tale tenore andrà indicato quale «dolce» (e non «Ramandolo»...).

Una linea di coerenza molto corretta, e mantenuta tale in ogni fase, sia dal Consorzio proponente, che dagli Uffici regionali, in fase di istruttoria. Eppure, dopo il ricorso di taluni imprenditori (produttori di vino e d'altro) si registra un «vuoto storico» cui ha fatto seguito un decreto ministeriale tanto salomonico quanto imprevisto nei contenuti («Ramandolo classico» alla zona «antica», ripristino del «Ramandolo» originario per tutti gli altri!).

Superato l'iniziale stupore, il Consorzio sorto per tutelare il «Ramandolo» si è prontamente attivato presso il Tribunale A.R. del Lazio per difendere il «Ramandolo classico». Da chi? Paradossalmente, proprio dal «Ramandolo»! Storia di vini, dunque, ma soprattutto di uomini e delle quotidiane tensioni che animano un settore in cui le passioni genuine e gli interessi hanno bisogno di trovare armonie, più che esasperanti polemiche.

Benvenuto, dunque, anche nella nostra Regione, a un classico di grande prestigio e, con esso, a un benemerito Consorzio Doc (premio Nonino 1992 n.d.r.), chiamato a difenderne le sorti, dentro e fuori le mura domestiche.

Se in Friuli si vigila sul «classico» dei vini, nelle altre Regioni l'incauto uso di tale termine ha portato guai ancora peggiori, anche con profonde lacerazioni in Consorzi Spumantistici.

«Classico» secondo il ministero

Materia scottante dunque, cui il ministro ha ritenuto metter mano con la recente circolare 30.11.1991 n. 8 che recita: «Il termine "Classico" può essere utilizzato in due ambiti ben precisi:

1) in conformità dell'art. 5 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930, il termine «Classico» è riservato alla zona di produzione più antica; in tal senso lo stesso termine può essere utilizzato in abbinamento al nome geografico

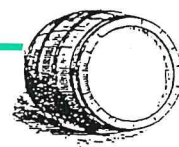
Il sindaco di Nimis G. Longo ed il Presidente del Consorzio DOC C.O.F. Ramandolo illustrano le caratteristiche del «ramandolo» ai funzionari e dirigenti del Ministero A.F. e del Comitato nazionale vini DOC.

soltanto per quelle Doc e Docg che espressamente lo prevedono, a livello di sottodenominazione, nei relativi disciplinari di produzione, delimitandone altresì la sottozona più antica. Anche a livello di normativa comunitaria sulla designazione e presentazione dei Vqprd (Reg. 3201/90, art. 3, par. 3, lett. c) la specificazione «Classico» è consentita, per i Vqprd italiani, come menzione tradizionale complementare alle condizioni previste dalla legislazione dello Stato membro;
2) il Reg. Cee 3309/85, che stabilisce norme per la designazione e presentazione dei vini spumanti, modificato con reg. Cee 2045/89, all'art. 6, par. 4, consente l'utilizzo del termine «metodo classico» soltanto tra le indicazioni complementari relative al metodo di elaborazione del vino spumante; deve pertanto figurare in etichetta abbinato al termine «metodo» e non essere associato al nome geografico, poiché tale dizione indurrebbe possibilità di confusione con il termine «Classico» usato per designare un Vqprd originario della zona più antica come sopra specificato.
Appare di tutta evidenza che ogni utilizzo del termine «Classico», al di fuori delle fattispecie sopra evidenziate, deve ritenersi non conforme alla vigente normativa.
Anche l'uso di terminologie di fantasia spinta, non aventi alcun significato logico in lingua italiana, ma sostanziale assonanza con il termine «Classico», come ad esempio «Classimo», «Classese», etc., e pertanto suscettibili di poter generare distorsioni ed errate convinzioni o anche semplici ipotesi dubitative nel consumatore sul reale significato del termine, non sono conformi» (*c.f.*)

Il 14 aprile una giornata di studio alla Casa del vino

L'Europa in laboratorio

Con gli adempimenti previsti in preparazione e attuazione del Mercato unico europeo, la normativa alimentare entrerà in una fase di radicale riforma di contenuti e di metodo, che coinvolgerà tutti gli attori della filiera alimentare.
È inutile nascondersi che sorgeranno dei problemi, tanto maggiori quanto più ci si avvicinerà al 1993.
È inutile illudersi che sia possibile esorcizzare l'evento ignorandolo o, peggio ancora, boicottandolo, poiché il vento dell'unificazione dei mercati e dell'armonizzazione delle norme soffia potentemente sulla politica dell'Europa. Opporsi a questa tendenza non serve a contrastarla, ma soltanto ad emarginarsi e a ridurre il proprio ruolo in Europa.
Un esempio per tutti (altri se ne potrebbero ancora citare): la produzione e la messa in commercio dei vini a D.O.C. o seguirà pienamente le norme europee, rispettandole fino all'atto finale dell'analisi e degustazione, oppure nel 1993 qualche nostro partner comunitario potrà sollevare obiezioni sulla commercializzazione dei nostri vini di qualità. E non è un rischio da poco se si pensa che le norme non sono strumenti innocui, ma possono avere un impatto decisivo, in positivo o in negativo, sulla concorrenza e sugli scambi internazionali.
La legge comunitaria, inoltre, si preoccuperà di assicurare che le derrate non presentino pericoli per la salute, che i consumatori siano correttamente informati e protetti dalle frodi, che i controlli ufficiali siano efficaci.
In tale ottica è evidente l'importanza che assumeranno i laboratori di analisi e controllo dei prodotti alimentari, siano essi

dipendenti da Enti pubblici che interni agli stabilimenti di produzione. Però anche i laboratori dovranno adeguarsi alla normativa europea e dovranno dimostrare di compiere il proprio lavoro seguendo procedure previste e controllate per assicurare la qualità dei dati analitici forniti. Esse toccano tutte le fasi dell'attività del laboratorio, partendo dall'accettazione del campione fino al rilascio dell'attestato di analisi e alla sua archiviazione.
Un laboratorio dovrà essere sempre in grado di dimostrare come è stato ottenuto un certo risultato. Ciò coinvolge tutta una serie di controlli e tarature che devono essere regolarmente verificate.
Ciò coinvolge, naturalmente, anche la scelta delle strumentazioni analitiche da utilizzare le quali dovranno essere nelle condizioni di soddisfare le richieste della normativa comunitaria in merito alla buona gestione dei laboratori.
Il Centro regionale vitivinicolo e il Laboratorio chimico merceologico della Camera di commercio di Udine, in collaborazione con la De Mori spa di Milano, rappresentante per l'Italia della Radiometer di Copenhagen, nella convinzione che tali argomenti siano di interesse per la maggior parte degli operatori del settore agroalimentare organizzano una giornata di studio sull'argomento il prossimo 14 aprile.
Sono previste relazioni del professor S. Mannino del Dipartimento di Scienze e tecnologie alimentari e microbiologiche dell'Università di Milano, del dottor P. Anichini del Laboratorio della Camera di commercio di Udine e del dottor F. Crivelli della De Mori s.p.a. di Milano.
Per informazioni, contattare il Laboratorio chimico della Camera di commercio di Udine (tel. 0432/671061) (*p.a.*)

Costruitevi
una cantina ampia, spaziosa,
ben aereata e rallegratela
di tante belle bottiglie,
queste ritte, quelle coricate,
da considerare
con occhio amico
nelle sere di primavera, estate,
autunno e inverno
sogghignando al pensiero
di quell'uomo senza canti e
senza suoni,
senza donne e senza vino,
che dovrebbe vivere
una decina d'anni più di voi

Dal depliant dell'amico carissimo, Giacomo Bologna, di recente scomparso.

Il raccolto '91: ecco cosa dirà il mercato

Tra profezie e statistiche

«Se il fump al va a soreli jevat, cjape il sac e va al marcjat; se il fump al va a sorelj a mont, cjape il sac e va pal mond»... è un antico detto friulano colto al volo fra le colline di Coja di Tarcento, in odore di «Ramandolo». Qui il «vieli venerand» (vecchio venerando), poiché la scia propiziatoria, dopo un'alzata verticale, si è diretta ad est, ha consigliato di prendere il sacco e andare «al mercato».

Ma anche a Cormons, laddove si fondono le viticolture del Collio e dell'Isonzo portandosi dietro usi e costumi del mondo contadino friulano e sloveno coglie un «s'el lava sù dret era bon an», con decine di varianti in cui, per il 1992, l'abbondanza del pane e del vino sembra garantita.

Se negli anni passati tale auspicio poteva essere gradito, con la distillazione obbligatoria preventivata in 10 milioni di ettolitri, la contrazione dei consumi in generale, per l'adozione di nuovi costumi di vita ed alimentazione, ma anche per le probabili ripercussioni dello scandalo del «metilisotiocianato», ci fa dire che di tutto ha bisogno il viticoltore, meno che di un abbondante raccolto 1992!

Ma prima di costruire le ipotesi per il futuro, vediamo un po' le certezze del recente passato e, per esso, le risultanze del raccolto 1991.

Le previsioni vendemmiali '91, frutto di prime stime agronomiche sulla pianta, hanno lasciato via via il passo a parametri più concreti, sia in vinificazione che dopo i travasi.

In questi giorni affluiscono i primi dati reali, frutto dell'assemblaggio e dell'elaborazione delle dichiarazioni di produzione vitivinicola 1991, che sembrano confermare un calo medio di circa il 5% rispetto al raccolto '90. Quanto meno per le provincie di Gorizia e Udine (vedi tabella), i cui dati sono già disponibili e consentono una base d'analisi su ampia scala, estrapolabile a livello regionale con opportune proiezioni anche perché rappresentativa di Doc diversificate:

— 1 carsica («Carso»);
— 3 collinari (Collio, Colli Orientali del Friuli, Ramandolo);
— 4 di pianura («Friuli Grave, Aquileia, Latisana», «Isonzo»).

Che il raccolto 1991 sia stato qualitativamente ottimo lo dicono tutti; dagli enotecnici ai vignaioli, dai consumatori ai giornalisti. Un dato importante è sicuramente la gradazione alcolica naturale, piuttosto elevata, in armonia con la struttura generale delle uve, raccolte con 10-15 giorni di ritardo rispetto al 1990, con grande gioia dei produttori.

Qualità elevata e minor produzione: anche un bambino dichiarerebbe, quale ovvia conseguenza, che sono alle porte aumenti consistenti, da parte delle aziende.

Così non è stato per le uve (prezzi stabilizzati sugli accordi interprofessionali del 1990 ma, nella realtà, con qualche ritocco in negativo), nè lo è stato per mosti e vini nuovi. Non lo sarà neppure per i vini, almeno da quanto emerge sbirciando nei listini prezzi, in molti casi riconfermati tal quale, in altri con ritocchi fino al 5% in più al massimo, dunque sottomisura rispetto all'inflazione.

Allora il contadino si chiede: tutti pretendono la qualità, eppure nella formazione del prezzo ciò che più conta è forse la quantità d'uva prodotta, ancorché imperfetta? Ma anche ciò vale solo in parte se è vero, come è vero, che il raccolto '91 ha registrato una certa flessione di resa.

Dovremmo pertanto inquadrare il fenomeno secondo gli insegnamenti degli economisti, per cui tutto si muove secondo il rapporto tra domanda e offerta. Poiché l'offerta ci è nota, vediamo allora cosa turba l'attuale domanda e cosa inciderà sul mercato dei mesi futuri, in negativo.

Prezzi delle uve

Le quotazioni 1991 sono da ritenersi congrue; semmai sono i prezzi praticati nel 1988, '89 e soprattutto 1990 a dover essere considerati «atipici». Non dimentichiamo che, dopo il raccolto 1987, i successivi sono stati magri, intorno ai 700-800.000 ettolitri di vino e il mercato stranamente vivace.

Va registrato un eccezionale ricorso al conferimento d'uve a commercianti, nel citato triennio, anche da parte di abituali vinificatori che, conseguentemente, non hanno rinnovato nè la linea di vinificazione nè i vasi vinari per conservazione ed affinamento. Poiché gran parte di essi, nel 1991, ha ripreso a vinificare per necessità, più che per vocazione, resta da vedere se i clienti di un tempo (privati, bar, trattorie ecc.) saranno ancora disponibili a riprendere il discorso interrotto.

Vini sfusi 1991

Vi è attualmente una pausa di riflessione. Non si nega ai vini sfusi il loro pregio, ma si rinviano di qualche mese le decisioni. Aziende commerciali tradizionalmente presenti nel mercato dei vini Doc e «tavola indicazione geografica» hanno rivisto i programmi d'acquisto, per cambio di gestione e di strategie; altre si preparano a quantificare i riflessi negativi delle recenti vicende del Veneto.

Vini imbottigliati

Fatti salvi i «novelli» e qualche primo Tocai, ogni imbottigliamento di vini '91 è rinviato ad aprile; per vini di maggior strut-

tura, in cui si perseguono sapori e retrogusti, più che profumi, ma anche per i rossi in genere, tale operazione avverrà a fine estate '92.
Certo è che l'attuale domanda estera di vini italiani in genere si è irrigidita, poiché le accertate adulterazioni col metilisotiocianato hanno suscitato un allarme, negli Usa, in Germania e nella Cee in genere, certamente supportato da un'informazione sempre pronta a sparare nel mucchio, quando la vitivinicoltura italiana scivola sulla classica buccia di banana. E quando un certo modo di far giornalismo ha dei fini precisi, di certo sarà dato il massimo peso, ovviamente, all'ipotesi di... genocidio maturata alla prima ora sull'onda della spinta emotiva, trascurando le successive voci ufficiali che individuavano in ben 20 ettolitri di vino consumato al giorno, per persona, la dose letale. Non per giustificare: solo per commentare quanto sia più agevole scriver d'opinioni che di fatti!
La sensazione generale è che, a breve - medio termine, andranno avanti i viticoltori che sapranno garantire il massimo rapporto qualità-prezzo; spariranno progressivamente i vinacci a prezzi troppo bassi per essere «veri». Caleranno anche i consumatori disponibili al plagio o al lavaggio del cervello, disposti a pagare il nome, più che il prodotto, ovvero la coreografia ad alto costo.

Vini tipici

Alle more d'un riconoscimento di tali tipologie, per vaste aree della nostra Regione, si prevedono tempi duri per i vini ad indicazione geografica targati Veneto o Triveneto; a questo punto, però, anche il «tipico» in odore di riconoscimento Venezia Giulia, per le Provincie di Gorizia e Trieste, appare insoddisfacente. Resta da sperare in una ulteriore proroga della facoltà d'utilizzo, anche per il 1992 e seguenti, dell'indicazione «Friuli-Venezia Giulia».
Ma soprattutto resta sempre d'attualità la politica delle Doc, che in Friuli ha sempre ripagato il produttore e che, grazie a Dio e ai viticoltori, sino a ora è stata risparmiata da ricorrenti... mine vaganti (*c.f.*)

PRODUZIONE VINO - Raccolti 1990 e 1991

			Provincia di UDINE				Provincia di GORIZIA			
			1990		1991		1990		1991	
			Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri
1	Vino da tavola non ad indicazione geografica	Rossi	52.566	86	50.307	83	15.199	38	12.538	21
		Bianchi	52.413	21	39.526	24	20.028	73	16.656	37
2	Vino da tavola ad indicazione geografica	Rossi	25.060	52	25.782	00	5.469	58	5.099	13
		Bianchi	27.067	12	29.373	51	13.179	36	12.141	38
TOTALE (1+2)			157.107	71	144.989	58	53.877	05	46.435	09
3	Vino doc o docg	Rossi	74.067	56	68.655	62	29.874	34	30.784	19
		Bianchi	128.776	05	119.320	69	116.934	31	113.015	07
TOTALE (1+2+3)			359.951	32	332.965	89	200.685	70	190.234	35

Ospiti in casa

La Casa del Vino è ogni giorno meta di ospiti che, invitati o non, intendono avvicinare l'universo del Vigneto Friuli o sperimentarne — in... corpore vili — varietà e qualità. Tra questi, il dottor Lino Gregoris, che sarebbe passato inosservato se non fosse stato annunciato dal suo titolo di neo direttore della protezione civile. Doverosi, a questo punto, gli onori di casa. Anche per una questione — non ce ne voglia il dirigente regionale — di scaramanzia

Iniziativa del Cefap, fra Tarcento e Spilimbergo
Viticoltori sui banchi di scuola

Organizzato dal Cefap (Centro formazione regionale permanente) di Rivolto di Codroipo, in collaborazione con la Comunità montana delle Valli del Torre, si è concluso recentemente un corso d'aggiornamento ad alto livello, che ha registrato la presenza di 22 viticoltori in ben 25 lezioni sia interne (nella sede di Tarcento della Comunità) che in aziende viticole modello, compresa anche quella sperimentale Rinascita di Spilimbergo, dell'amministrazione provinciale.
Gli allievi hanno così potuto integrare le proprie conoscenze pratiche con ulteriori elementi interessanti la gestione aziendale dal punto di vista amministrativo, nonché agronomico ed enologico, grazie all'intervento di docenti particolarmente preparati nel settore

Un gruppo di allievi, accompagnati dal dott. Armano, in visita alla azienda viticola di Adami Ivana in Rosazzo di Manzano.

La Rivista
Questa rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura del Centro regionale vitivinicolo. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Poscolle n. 6 - «Casa del vino»
Telefoni: 0432/297068
509394/506097
Fax: 0432/510180

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore responsabile
Piero Pittaro

Comitato di redazione
Piero Pittaro, Massimo Bassani, Andrea Cecchini, Giovanni Colugnati, Claudio Fabbro, Oriano Turello, Marco Zampar, Vanni Tavagnacco

Consulenza
Eugenio Segalla

Progetto e impaginazione
Ferruccio Montanari con Giovanna Bianchi

Fotoliti
Fotolito Udinese

Stampa e confezione
Arti Grafiche Friulane

Fotografie
Archivio di Isi Benini, con la partecipazione di Pietro De Rosa, Italo Gottardo, Lisio Plozner, Eugenio Novajra, Studio Pavonello, archivio del Centro regionale vitivinicolo

La foto di copertina è di Paolo Gallo

L'illustrazione del sommario è cortesia di Mario Micossi

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno X n. 1
gennaio-febbraio 1992

UN VIGNETO
CHIAMATO
FRIULI